GE83DT

Mikrolaineahi

Omaniku juhend ja toiduvalmistamisjuhised

kujutle võimalusi

Täname, et ostsite selle Samsungi toote.
Registreerige oma toode aadressil:

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

Käesolev juhend on valmistatud 100% ümbertöödeldud paberist.

SAMSUNG

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 1 2011-01-12 11:28:15

EESTI

SISU

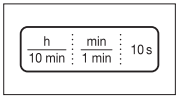
Kiirjuhend 2
Ahi 3
Esipaneel 4
Tarvikud 4
Kuidas käesolevat juhendit kasutada 5
Oluline ohutusalane teave 5
Sümbolite ja ikoonide tähendus 5
Ettevaatusabinõud, kuidas vältida kokkupuudet liigse mikrolaineenergiaga. 5
Mikrolaineahju paigaldamine 9
Aja seadistamine 9
Mida teha, kui teil on seadme töö suhtes kahtlusi 10
Küpsetamine/soojendamine 10
Võimsustasemed 11
Küpsetamise katkestamine 11
Küpsetusaja reguleerimine 11
Automaatsoojenduse/küpsetuse kasutamine 12
Automaatsoojenduse/küpsetuse seaded 12
Kohviku funktsiooni kasutamine 13
Kohviku seaded 13
Automaatse kiirsulatuse kasutamine 14
Automaatse kiirsulatuse seaded 14
Küttelemendi asendi valimine 15
Tarvikute valimine 15
Grillimine 15
Mikrolaine ja grilli kombineerimine 16
Käsitsi krõbestusfunktsiooni kasutamine 16
Krõbestusaluse seaded 17
Helisignaali väljalülitamine 18
Mikrolaineahju turvalukustus 18
Ahjunõude juhis 18
Küpsetusjuhis 20
Mikrolaineahju puhastamine 29
Mikrolaineahju hoidmine ja parandamine 29
Tehnilised andmed 30

KIIRJUHEND

Kui soovite toitu valmistada.

1. Pange toit ahju.
Valige võimsustase, vajutades üks või rohkem kordi nuppu **Võimsustase**.

2. Valige küpsetusaeg, vajutades vastavalt vajadusele nuppu **10 min, 1 min or 10 s**.

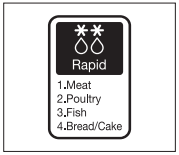


3. Vajutage nuppu **Start**.

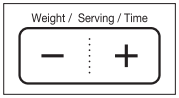
Tulemus : Küpsetamine algab. Kui toiduvalmistamine on lõppenud, piiksub ahi neli korda.

Kui soovite toitu kiiresti automaatselt sulatada

1. Asetage külmutatud toit ahju.
Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades üks või mitu korda **Kiirsulatuse** nuppu.



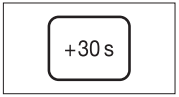
2. Valige toidu kaal, vajutades nuppu **Pluss/Miinus**.



3. Vajutage nuppu **Start**.

Kui soovite lisada 30 sekundit.

Jätke toit ahju.
Iga lisatava 30 sekundi kohta vajutage üks või mitu korda **+30 s**.

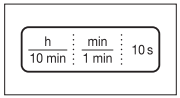


GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 2 2011-01-12 11:28:16

Kui soovite toitu grillida.

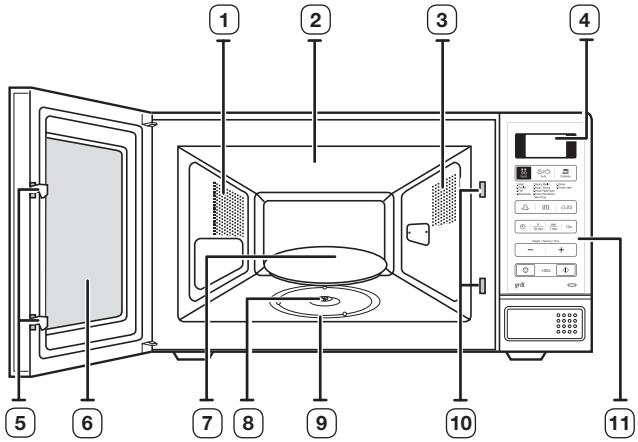
1. Eelsoojendage grill soovitud temperatuurini, vajutades nuppe **Grill**, ajaseadet (nuppu **10 min, 1 min** ja **10 s**) ja nuppu **Start**.

2. Asetage toit ahju restile.
Vajutage nuppu **Grill**. Valige küpsetusaeg, vajutades nuppe **10 min, 1 min** ja **10 s**.



3. Vajutage nuppu **Start**

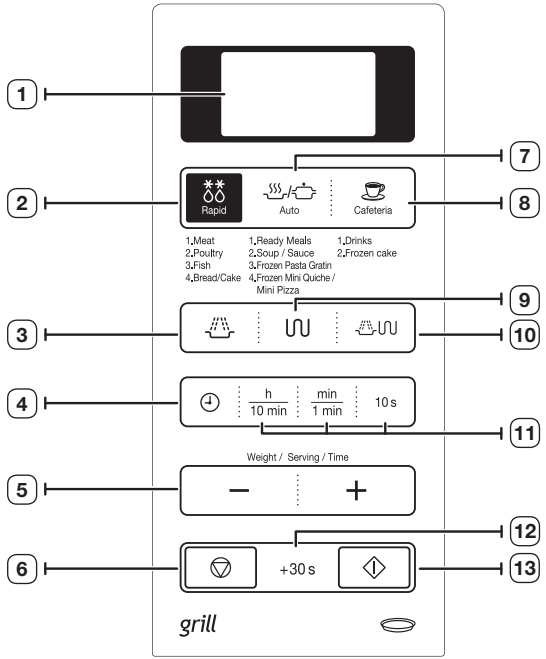
AHI



1. VENTILATSIOONIAVAD
2. GRILL
3. VALGUSTUS
4. EKRAAN
5. UKSE SULGURID
6. UKS
7. PÖÖRDALUS
8. AJAM
9. PÖÖRDTUGI
10. TURVALUKU AVAD
11. ESIPANEEL

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 3 2011-01-12 11:28:16

ESIPANEEL



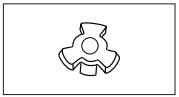
1. EKRAAN
2. AUTOMAATNE KIIRSULATUS
3. VÕIMSUSTASE
4. KELLAAEG
5. PLUSS/MIINUS-NUPP (küpsetusaeg, kaal ja portsjoni suurus)
6. STOPP/TÜHISTUS-NUPP
7. AUTOMAATSOOJENDUS/ KÜPSETUS
8. KOHVIK
9. GRILLIREŽIIM
10. KOMBINEERITUD REŽIIM
11. AJA SEADED
12. +30 s NUPP
13. START-NUPP

TARVIKUD

Olenevalt ostetud mudelist kuuluvad selle seadme juurde mitmed tarvikud, mida saab kasutada erineval viisil.

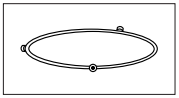
1. **Ajam**, mis on paigutatud ahju põhjas asuvale mootorivõllile.

   Otstarve : ajam paneb pöörlema pöördaluse.



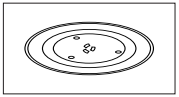
2. **Pöördtugi** tuleb paigutada ahju põhja keskele.

   Otstarve : pöördtugi toetab pöördalust.



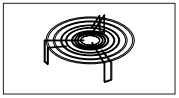
3. **Pöördalus** tuleb paigutada pöördtoele nii, et selle keskosa sobituks ajamile.

   Otstarve : pöördalus on peamine toiduvalmistuspind; seda saab puhastamiseks kergesti eemaldada.



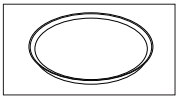
4. **Metallrest,** asetamiseks pöördalusele.

   Otstarve : Metallresti saab kasutada nii grillimisel kui ka kombineeritud küpsetamisel.



4. **Krõbestamisalus,** vt lk 16.

   Otstarve : Krõbestamisalus automaatse krõbestamisfunktsiooni või käsitsi krõbeda küpsetamise funktsiooni jaoks.



ÄRGE kasutage mikrolaineahju ilma pöördtoe ja pöördaluseta.

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 4 2011-01-12 11:28:17

KUIDAS KÄESOLEVAT JUHENDIT KASUTADA

Olete ostnud SAMSUNGi mikrolaineahju. Kasutusjuhend sisaldab olulist teavet mikrolaineahju kasutamise kohta:

- Ohutusjuhised
- Sobivad tarvikud ja nõud
- Kasulikud näpunäited toiduvalmistamiseks
- Näpunäited toiduvalmistamiseks

OLULINE OHUTUSALANE TEAVE

OLULISED OHUTUSJUHISED.
LUGEGE TÄHELEPANELIKULT LÄBI JA HOIDKE ALLES.
Enne ahju kasutamist veenduge, et järgiksite alltoodud juhiseid.

- Kasutage seda seadet ainult ettenähtud otstarbel ja kasutusjuhendis kirjeldatud viisil. Kasutusjuhendis toodud hoiatused ja ohutusjuhised ei pruugi kajastada kõiki võimalikke olukordi ja tingimusi. Seadme paigaldamisel, hooldamisel ning kasutamisel olge mõistlik, ettevaatlik ja hoolikas.
- Kuna käesolevad kasutusjuhised hõlmavad mitmeid eri mudeleid, võivad teie mikrolaineahju omadused selles juhendis esitatutest veidi erineda; samuti ei pruugi kõik hoiatustähised teie seadme puhul kehtida. Kui teil on küsimusi, võtke ühendust lähima teeninduskeskusega või otsige abi ja teavet aadressilt www.samsung.com.
- See mikrolaineahi on mõeldud toidu kuumutamiseks. See on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Ärge soojendage seadmes teradega täidetud patju ega muid tekstiilesemeid, mis võib põhjustada põletusi või tulekahju. Tootja ei vastutata seadme ebaõigest kasutamisest tingitud kahjude eest.
- Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.

SÜMBOLITE JA IKOONIDE TÄHENDUS

HOIATUS — Ebaõige ja hoolimatu kasutamine võib kaasa tuua **tõsiseid kehavigastusi või surma**.

ETTEVAATUST — Ebaõige ja hoolimatu kasutamine, mis võib kaasa tuua kergemaid vigastusi või varakahjustusi.

- Hoiatus; tuleoht
- Hoiatus; elekter
- ÄRGE üritage.
- ÄRGE võtke lahti.
- ÄRGE puutuge.
- Abi saamiseks helistage teenindusse.
- Tähtis
- Hoiatus; tuline pind
- Hoiatus; plahvatusohtlik materjal
- Järgige juhiseid täpselt.
- Eemaldage toitepistik seinakontaktist.
- Elektrilöögi vältimiseks veenduge, et seade oleks maandatud.
- Märkus

ETTEVAATUSABINÕUD, KUIDAS VÄLTIDA KOKKUPUUDET LIIGSE MIKROLAINEENERGIAGA.

Järgnevate ohutusjuhiste eiramine võib kaasa tuua kahjuliku kokkupuute mikrolaineenergiaga.

(a) Kunagi ei tohi üritada ahju kasutada lahtise uksega või püüda muuta turvalukke (uksesulgureid) või turvaluku avadesse midagi toppida.
(b) ÄRGE pange midagi ahjuukse vahele; samuti ärge laske toiduosakestel või puhastusvahendi jääkidel koguneda tihendi pinnale. Jälgige, et uks ja uksetihendid oleksid alati puhtad. Selleks puhastage neid pärast kasutamist niiske lapiga; seejärel kuivatage.

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 5 2011-01-12 11:28:17

(c) ÄRGE kasutage rikkis ahju enne, kui tootjapoolse väljaõppe saanud kvalifitseeritud mikrolaineahju tehnik pole seda parandanud. On väga oluline, et ahju uks sulguks õigesti ja et järgmistel osadel poleks mingeid kahjustusi:
(1) Uks (kõverdused)
(2) Uksehinged (katki või logisevad)
(3) Uksetihendid ja tihendite pinnad

(d) Oskusteta isikud ei tohi ahju reguleerida ega parandada; seda võib teha ainult vastava kvalifikatsiooniga ja tootjapoolse väljaõppe saanud mikrolaineahju tehnik.

See toode kuulub 2. rühma B klassi ISM seadmete hulka. 2. rühma kuuluvad seadmed hõlmavad kõiki ISM-seadmeid, mis genereerivad raadiosageduslikku energiat ja/või mida kasutatakse elektromagnetkiirguse rakendamiseks materjalide töötlemiseks, ning EDM- ja kaarkeevitusseadmed. B klassi seadmed on mõeldud kasutamiseks koduses majapidamises või kohtades, kus kasutatakse madalpingega elektrivõrke, mis varustavad elektrienergiaga kodumajapidamisi.

OLULISED OHUTUSJUHISED

Veenduge, et neid ohutusjuhiseid alati järgitaks.

⚠ HOIATUS				
Mikrolaineahju tohib muuta või remontida ainult kvalifitseeritud töötaja.	✓	✓	✓	✓
Ärge kuumutage vedelikke ega muid toite kinnistes anumates.	✓	✓	✓	✓
Ohutuse huvides ärge kasutage kõrgsurve all olevaid vee- või aurujoaga puhasteid.	✓	✓	✓	✓
Ärge paigutage seda seadet soojusallika või kergesti süttiva materjali lähedusse; niiskesse, õlisesse või tolmusesse kohta; otsese päikesevalguse kätte või vee lähedusse või paika, kus võib erituda gaasi; samuti ebatasasele pinnale.	✓	✓	✓	✓
See seade tuleb korralikult maandada, järgides kohalikke ja riiklikke eeskirju.	✓	✓	✓	✓
Eemaldage seinakontaktidelt ja pistikutelt kuiva lapiga regulaarselt tolm, vesi või praht.	✓	✓	✓	✓
Ärge toitejuhet liiga tugevasti tõmmake või painutage ega asetage sellele raskeid esemeid.	✓	✓	✓	✓
Gaasilekke korral (propaan, LP-gaas jne.) õhutage ruum kohe; ärge toitepistikut puudutage.	✓	✓	✓	✓
Ärge puudutage toitepistikut märgade kätega.	✓	✓	✓	✓
Ärge lülitage seadet välja toitepistikut eemaldades ajal, mil seade töötab.	✓	✓	✓	✓
Ärge toppige seadme avadesse sõrmi või muid esemeid. Kui seadmesse satub vett, eemaldage kohe pistik seinakontaktist ja võtke ühendust lähima teeninduskeskusega.	✓	✓	✓	✓
Ärge seadet liiga tugevasti vajutage ega suruge.	✓	✓	✓	✓
Ärge paigutage ahju kergesti purunevate objektide, näiteks kraanikausi või klaasist esemete, kohale. (Ainult tööpinnale asetatav mudel)	✓	✓		
Ärge kasutage seadme puhastamiseks benseeni, lahustit, alkoholi, aurupuhastit või kõrgsurvepuhastit.	✓	✓	✓	✓
Kontrollige kindlasti, et seadme ja tehnilistes andmetes toodud võimsuse, sageduse ja voolupinge näitajad oleksid samad.	✓	✓		✓
Lükake toitepistik kindlalt seinakontakti. Ärge kasutage mitmikpesasid, pikendusjuhtmeid või trafot.	✓	✓	✓	
Ärge kinnitage toitejuhet metallobjekti külge, suruge seda objektide vahele või ahju taha.	✓	✓	✓	
Ärge kasutage katkist toitepistikut, toitejuhet või lahtist seinakontakti. Kui toitepistik või toitejuhe on kahjustatud, võtke ühendust teeninduskeskusega.	✓	✓	✓	✓
Seadmed ei ole mõeldud kasutamiseks väliste taimerite või eraldiseisvate kaugjuhtimissüsteemide kaudu.	✓	✓		
Ärge kallake ega pihustage seadmele vett.	✓	✓		
Ärge asetage ahju peale, sisse või selle ukse külge mingeid esemeid.	✓	✓	✓	

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 6 2011-01-12 11:28:26

⃠	Ärge pihustage ahju pinnale lenduvaid aineid, näiteks putukatõrjevahendeid.	✓	✓		
★	Lastel ei tohi lubada seadmega mängida.	✓	✓	✓	✓
⃠	Seadet ei tohi paigaldada autodesse, järelhaagistesse ega muudesse sõidukitesse.	✓	✓	✓	✓
⃠	Ärge hoidke ahju peal süttivaid vahendeid. Eriti tähelepanelik tuleb olla alkoholi sisaldavate toitude valmistamisel, kuna alkoholiaurud võivad kokku puutuda ahju kuumade osadega.	✓		✓	✓
⃠	See mikrolaineahi on mõeldud kasutamiseks ainult tööpinnal ja seda ei tohi paigutada köögikappi. (Ainult tööpinnale asetatav mudel)	✓	✓	✓	✓
★	**HOIATUS:** Seade ja selle juurde kuuluvad tarvikud lähevad kasutamise ajal tuliseks. Hoolikalt tuleb jälgida, et kütteelemente ei puudutataks. Alla 8-aastastel lastel pole lubatud ilma pideva järelevalveta seadet kasutada.	✓	✓	✓	✓
★	**HOIATUS:** Lapsed võivad ahju kasutada ainult siis, kui neid on selleks piisavalt juhendatud ja nad oskavad seda turvaliselt kasutada ning tunnevad seadmega kaasnevaid ohte.	✓	✓	✓	✓
★	8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, taju- ja vaimsete võimetega inimesed võivad seda seadet kasutada ainult juhul, kui neid on piisavalt juhendatud ja kui nad teavad, kuidas seadet turvaliselt kasutada ning tunnevad seadmega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Ilma järelevalveta ei tohi lapsed teostada seadme puhastust ja hooldust.	✓	✓	✓	✓
⃠	**HOIATUS:** Kui uks või uksetihendid on kahjustunud, ei tohi ahju kasutada niikaua, kuni kompetentne isik on selle ära parandanud.	✓	✓	✓	✓
⃠	**HOIATUS:** Kui seadme parandamise või hooldustööde juures on vaja eemaldada mikrolaineenergia eest kaitset pakkuv kate, tohib selle töö läbi viia ainult kompetentne isik.	✓	✓	✓	✓
⃠	**HOIATUS:** Enne lambi vahetamist tuleb elektrilöögi vältimiseks seade kindlasti vooluvõrgust eemaldada.	✓	✓	✓	

⃠	**HOIATUS:** Kinnistes anumates ei tohi vedelikke ega muid toite kuumutada; vastasel korral võivad need lõhkeda.	✓		✓	✓
⃠	**HOIATUS:** Tarvikud võivad kasutamise ajal kuumaks minna. Põletuste vältimiseks tuleks väikesed lapsed seadmest eemal hoida.	✓		✓	
★	**HOIATUS:** Jooke mikrolaineahjus kuumutades võivad need äkiliselt keema tõusta, seetõttu tuleb nõu käsitsemisel olla ettevaatlik. Ohtliku olukorra ennetamiseks jätke jook pärast ahju väljalülitamist ALATI umbes 20 sekundiks ahju seisma, et temperatuur jõuaks ühtlustuda. Vajadusel segage kuumutamise ajal; pärast kuumutamist segage ALATI. Kui peaksite kuuma vedelikuga kõrvetada saama, TEHKE JÄRGMIST. • Jahutage külma veega kõrvetada saanud kohta vähemalt 10 minutit. • Katke koht puhta, kuiva sidemega. • Ärge kandke kõrvetada saanud kohale mingeid salve ega õlisid.	✓	✓	✓	✓
★	Kasutamise ajal muutub seade kuumaks. Jälgige hoolikalt, et te ahjus olevaid kütteelemente ei puudutaks.	✓		✓	✓
★	**HOIATUS:** Põletuste vältimiseks tuleb imikutoidupudelite ja -purkide sisu segada või raputada ning ise proovida.			✓	
★	Seade pole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsiliste, vaimsete või tajuvõimetega ega ka vähese kogemuse või väheste teadmistega inimestele (sh lastele), kui neil puudub järelevalve või neid ei juhenda inimene, kes tagab nende ohutuse.	✓	✓	✓	✓
★	Ahi tuleb paigutada õigesse asendisse ja kõrgusele, mis võimaldaks hõlpsat juurdepääsu ahju õõnsusele ja jätaks ka piisavalt liikumisruumi.	✓	✓	✓	✓
★	Enne ahju esmakordset kasutamist tuleks seal kõigepealt 10 minutit kuumutada vett.	✓	✓	✓	✓
★	Mikrolaineahi tuleb paigaldada nii, et seinakontakt jääks ligipääsetavaks. Kui ahi teeb imelikku häält, kui sealt tuleb kõrbelõhna või suitsu, tuleb toitejuhe kohe seinakontaktist välja võtta ja pöörduda lähimasse teeninduskeskusse.	✓	✓	✓	✓

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 7 2011-01-12 11:28:30

Puhastamistingimustes võivad pinnad minna kuumemaks kui tavaliselt ja seetõttu tuleb lapsed seadmest eemal hoida. (Ainult puhastusfunktsiooniga mudelid.)		✓	✓	
Enne puhastama asumist tuleks liigne mustus eemaldada; puhastusjuhistes lubatud tarvikud võib puhastamise ajaks ahju jätta. (Ainult puhastusfunktsiooniga mudelid.)	✓	✓	✓	✓
Pärast paigaldamist peab jääma võimalus seade vooluvõrgust lahti ühendada. Lahtiühendamiseks peab seinakontakt olema ligipääsetav või tuleb fikseeritud juhtmele paigaldada lüliti, järgides selleks ette nähtud eeskirju. (Ainult sisseehitatud mudelid.)	✓	✓	✓	✓

⚠ ETTEVAATUST

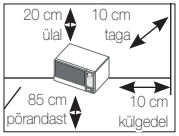
Kasutage ainult selliseid nõusid, mis on mikrolaineahju jaoks ette nähtud; ÄRGE kasutage metallnõusid ega kuld- või hõbeäärega lauanõusid, suhkrutange, kahvleid vms. Paber- või kilekottidelt tuleb eemaldada kinnitusklambrid. Põhjus: Tekkivad sädemed või kaarleek võivad ahju rikkuda.	✓		✓	✓
Toidu kuumutamisel plast- või pabernõudes hoidke valmival toidul silma peal, sest sellised nõud võivad süttida.	✓		✓	
Ärge kasutage mikrolaineahju paberi või riiete kuivatamiseks.	✓		✓	✓
Väiksemate toidukoguste puhul kasutage ülekuumenemise ja toidu kõrbema minemise vältimiseks lühemat kuumutusaega.	✓		✓	✓
Kui märkate suitsu, lülitage seade välja või eemaldage pistik vooluvõrgust ja hoidke leekide summutamiseks ahju uks kinni.	✓		✓	✓
Ahju tuleb regulaarselt puhastada ja kõik toidujäänused eemaldada.	✓	✓		✓
Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette; hoidke toitejuhe kuumusest eemal.	✓	✓		
Ärge keetke mikrolaineahjus terveid koorega mune ega soojendage kõvaks keedetud mune, sest need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamise lõppemist. Samuti ei tohi ahjus kuumutada õhukindlalt suletud või vaakumpakendatud pudeleid, purke, pakendeid, koorega pähkleid, tomateid jms.			✓	✓
Ärge katke ventilatsiooniavasid riide või paberiga. Kuna kuum õhk püüab seadmest väljuda, võivad need süttida. Ülekuumenemisel võib ahi end automaatselt välja lülitada ning jääda väljalülitatuks kuni piisava mahajahtumiseni.	✓		✓	
Põletuste vältimiseks kasutage nõude mikrolaineahjust väljavõtmisel alati pajakindaid.			✓	
Ärge puudutage kütteelemente ega ahju õõnsust enne, kui see on maha jahtunud.			✓	
Segage vedelikke poole kuumutamise ajal või pärast kuumutamise lõppu ning laske ülekeemise ärahoidmiseks 20 minutit pärast kuumutamise lõppu seista.			✓	
Vältimaks kuuma auru tekitatud põletusi, tuleks ahjuukse avamisel seista ahjust umbes käevarre kaugusel.			✓	
Ärge käivitage mikrolaineahju, kui see on tühi. Ohutuse tagamiseks lülitub mikrolaineahi 30 minutiks välja. Alati, kui mikrolaineahi on kogemata sisse lülitatud, on soovitatav mikrolaineenergia neelamiseks asetada ahju klaas veega.	✓			✓
Ahju ukseklaasi puhastamiseks ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallist kaabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning klaas võib puruneda.	✓			✓
Mikrolaineahju paigaldamisel järgige käesolevas juhendis toodud vahekaugusi (vt jaotist Mikrolaineahju paigaldamine)	✓		✓	
Olge ettevaatlik, kui ühendate muid elektriseadmeid ahju läheduses asuvatesse seinakontaktidesse.	✓	✓	✓	

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 8 2011-01-12 11:28:33

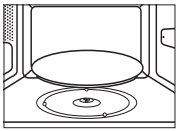
MIKROLAINEAHJU PAIGALDAMINE

Paigutage ahi tasasele pinnale, põrandast 85 cm kõrgemale. Pind peaks olema piisavalt tugev, et ahju raskusele vastu pidada.

1. Ahju paigaldamisel veenduge, et ahju taha ja külgedele jääks vähemalt 10 cm (4 tolli) vaba ruumi ning ahju kohale vähemalt 20 cm (8 tolli) vaba ruumi.



2. Eemaldage kõik ahjus olevad pakkematerjalid. Asetage kohale pöördtugi ja pöördalus. Kontrollige, kas pöördalus saab vabalt ringi käia.



3. Mikrolaineahi tuleb paigaldada nii, et seinakontakt jääks ligipääsetavaks.

Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse juhtme või komplektiga, mida on võimalik hankida tootjalt või tootja esindajalt. Ohutuse tagamiseks kasutage 3-harulist 230 V / 50 Hz vahelduvvoolutoitega maandatud pistikut. Kui seadme toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada ainult spetsiaalse juhtmega.

Ärge paigaldage mikrolaineahju liiga sooja või niiskesse kohta, näiteks tavalise ahju või radiaatori lähedusse. Järgige täpselt ahju elektritoite kohta käivaid andmeid; kui kasutate pikendusjuhet, peab see olema samasugune nagu ahjuga kaasas olev toitejuhe. Enne ahju esmakordset kasutamist pühkige ahju sisemus ja uksetihendid niiske lapiga puhtaks.

AJA SEADISTAMINE

Teie mikrolaineahjul on sisseehitatud kell. Sisselülitamisel kuvatakse ekraanil automaatselt “12:00”.
Määrake olemasolev kellaaeg. Kellaaega saab kuvada nii 24-tunnises kui ka 12-tunnises vormingus. Kell tuleb seadistada:

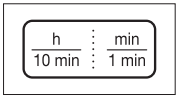
- Mikrolaineahju esmakordsel paigaldamisel
- Pärast voolukatkestust

Ärge unustage kella ümber seadistada ka suve- või talveajale üleminekul.

1.

Kellaaja kuvamiseks...	**Seejärel vajutage kella nuppu...**
24-tunnises vormingus	Üks kord
12-tunnises vormingus	Kaks korda

2. Valige tunnid nupuga **h** ja minutid nupuga**min**.



3. Kui ekraanil kuvatakse õige aeg, vajutage kella käivitamiseks uuesti **Kella** nuppu.

Tulemus : Kellaaega kuvatakse ka siis, kui te parajasti mikrolaineahju ei kasuta.

EESTI

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 9 2011-01-12 11:28:34

MIDA TEHA, KUI TEIL ON SEADME TÖÖ SUHTES KAHTLUSI

Kui leiate oma probleemi alltoodud loendist, proovige pakutud lahendusi.

See on normaalne.

- Ahjus on kondensvett
- Õhuringlus ukse juures ja väliskorpuse ümber
- Valguspeegeldus ukse juures ja väliskorpuse ümber
- Uksest ja ventilatsiooniavadest tuleb auru

Käivitusnupu vajutamisel ahi ei käivitu.

- Kas uks on korralikult kinni?

Toit ei ole küpsenud

- Kas taimer on õigesti seadistatud ja/või **Start**-nuppu on vajutatud?
- Kas uks on kinni?
- Võib-olla on elektrivarustus olnud liigselt koormatud ja seetõttu on kaitse vallandunud?

Toit on kas üle- või alaküpsetatud

- Kas valmistatavale toidule valiti sobiv küpsetusaeg?
- Kas valiti sobiv võimsustase?

Ahjus on näha sädemeid ja kostab praginat (kaarleek)

- Kas ahju on pandud metallservaga nõusid?
- Kas olete unustanud ahju kahvli või muu metallist eseme?
- Kas alumiiniumfoolium on ahju seintele liiga lähedal?

Ahi tekitab häireid televiisori või raadio töös

- Ahju töötamise ajal võib täheldada kergeid häireid televiisori või raadio töös. See on normaalne. Probleemi lahendamiseks paigutage mikrolaineahi televiisorist, raadiost ja antennidest kaugemale.
- Ahju mikroprotsessori töös esinevad häired, kuva võidakse lähtestada. Probleemi lahendamiseks eemaldage toitepistik seinakontaktist ja ühendage siis uuesti. Seadistage kell uuesti.

Kui ülaltoodud lahendused ei aita teie probleemi kõrvaldada, võtke ühendust edasimüüja või SAMSUNGi müügijärgse teenindusega.

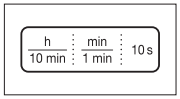
KÜPSETAMINE/SOOJENDAMINE

Järgnevalt pakutakse juhiseid toidu valmistamiseks ja soojendamiseks. Kui te ahju juurest lahkute, kontrollige ALATI ahju küpsetusseadeid. Kõigepealt asetage toit pöördaluse keskele. Seejärel sulgege uks.

1. Vajutage **Võimsustaseme** nuppu.

Tulemus : Kuvatakse 850 W (maksimaalne küpsetusvõimsus) tähised:
Valige sobiv võimsus, vajutades uuesti nuppu **Võimsustase**, kuni kuvatakse sobiv vattide arv. Vaadake võimsustasemete tabelit.

2. Valige küpsetusaeg, vajutades nuppu **10 min**, **1 min** ja **10 s**.



3. Vajutage nuppu **Start**.

Tulemus : Süttib ahju valgustus ja pöördalus hakkab pöörlema.

1) Küpsetamine algab; küpsetamise lõppedes piiksub ahi neli korda.
2) Lõpu meeldetuletussignaal piiksub 3 korda (üks kord minutis).
3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaaeg.

Kunagi ei tohi mikrolaineahju tühjalt sisse lülitada.

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 10 2011-01-12 11:28:34

VÕIMSUSTASEMED

Valige sobiv võimsustase alltoodud valikute seast.

Võimsustase	Väljund	
	MIKROLAINE	GRILL
KÕRGE	850 W	-
KESKMISELT KÕRGE	600 W	-
KESKMINE	450 W	-
KESKMISELT MADAL	300 W	-
SULATAMINE	180 W	-
MADAL/SOOJASHOIDMINE	100 W	-
GRILL	-	1100 W
KOMBINEERITUD I	600 W	1100 W
KOMBINEERITUD II	450 W	1100 W
KOMBINEERITUD III	300 W	1100 W

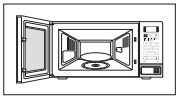
Kui valite kõrgema võimsustaseme, tuleb küpsetusaega vähendada.

Kui valite madalama võimsustaseme, tuleb küpsetusaega suurendada.

KÜPSETAMISE KATKESTAMINE

Küpsetamise võib igal ajal peatada, kui soovite näiteks toitu proovida.

1. Ajutiseks peatamiseks;
Avage uks.



Tulemus : Küpsetamine katkeb. Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks ja vajutage uuesti nuppu **Start**.

2. Lõplikuks peatamiseks;
Vajutage nuppu **Stopp/Tühistus**.

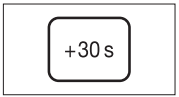
Tulemus : Küpsetamine peatub. Kui soovite küpsetusseadeid tühistada, vajutage uuesti nuppu **Stopp/Tühistus**.

Seade võite alati tühistada ka enne küpsetamise alustamist, vajutades lihtsalt nuppu **Stopp/Tühistus**.

KÜPSETUSAJA REGULEERIMINE

Küpsetusaega saate suurendada, vajutades iga lisatava 30 sekundi kohta üks kord nuppu +30 s.

1. Iga lisatava 30 sekundi kohta vajutage üks kord nuppu**+30 s**.



2. Vajutage nuppu **Start**.

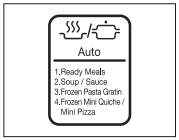
EESTI

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 11 2011-01-12 11:28:34

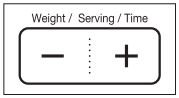
AUTOMAATSOOJENDUSE/KÜPSETUSE KASUTAMINE

Automaatsoojenduse/küpsetuse funktsioonil on neli eelprogrammeeritud küpsetusaega. Küpsetusaegu ega võimsustasemeid valima ei pea.
Portsjonite arvu võite muuta, vajutades üles/alla-nuppu.
Kõigepealt asetage toit pöördaluse keskele ja sulgege uks.

1. Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades üks või rohkem kordi nuppu **Automaatsoojendus/ Küpsetus**.



2. Valige portsjoni suurus, vajutades nuppu **Pluss/Miinus**.
(Vaadake kõrvalolevat tabelit.)



3. Vajutage nuppu **Start**.

Tulemus : Küpsetamine algab. Kui see on lõppenud:

1) Ahi piiksub neli korda.
2) Lõpu meeldetuletussignaal piiksub 3 korda (üks kord minutis).
3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaaeg.

Kasutage ainult mikrolaineahju puhul sobivaid retsepte.

AUTOMAATSOOJENDUSE/KÜPSETUSE SEADED

Selles tabelis on ära toodud erinevad Automaatsoojenduse/küpsetuse programmid, kogused, ooteajad ja vastavad soovitused.

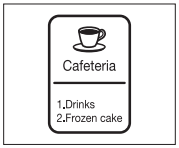
Tähis/Toit	Portsjon	Ooteaeg
1. Valmisroad (Jahutatud)	300-350 g / 400-450 g	3 min.
	Soovitused	
	Asetage toit keraamilisele alusele ja katke mikrolaineahjukilega. See programm sobib 3 komponendist koosnevatele toitudele (nt liha koos kastme, köögivilja ja lisandiga, nt kartulite, riisi või pastaga).	
2. Supp/Kaste (Jahutatud)	200-250 g / 300-350 g / 400-450 g	3 min.
	Soovitused	
	Kallake supp/kaste sügavasse keraamilisse supitaldrikusse või -kaussi. Katke kuumutamise ja ooteajaks kinni. Enne ja pärast ooteaega segage.	
3. Külmutatud pastagratään	200 g / 400 g	3 min.
	Soovitused	
	Kallake supp/kaste sügavasse keraamilisse supitaldrikusse või -kaussi. Katke kuumutamise ja ooteajaks kinni. Enne ja pärast ooteaega segage.	
4. Külmutatud mini-quiche/ Minipitsa	150 g (4-6 tk) / 250 g (7-9 tk)	-
	Soovitused	
	Pange külmutatud mini-quiche või minipitsa ühtlaselt restile.	

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 12 2011-01-12 11:28:34

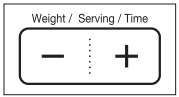
KOHVIKU FUNKTSIOONI KASUTAMINE

Cafeteria (Kohviku) funktsiooni puhul valitakse küpsetusaeg automaatselt.
Portsjonite arvu võite muuta, vajutades üles/alla-nuppu.
Kõigepealt asetage toit pöördaluse keskele ja sulgege uks.

1. Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades üks või rohkem kordi nuppu **Kohvik**.



2. Valige portsjoni suurus, vajutades nuppu **Pluss/Miinus**.
(Vaadake kõrvalolevat tabelit.)



3. Vajutage nuppu **Start**.

Tulemus : Küpsetamine algab. Kui see on lõppenud:

1) Ahi piiksub neli korda.
2) Lõpu meeldetuletussignaal piiksub 3 korda (üks kord minutis).
3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaaeg.

Kasutage ainult mikrolaineahju puhul sobivaid retsepte.

KOHVIKU SEADED

Järgnevas tabelis on toodud automaatprogrammid jookide soojendamiseks ja külmutatud kookide sulatamiseks.
Lisatud on kogused, ooteajad ja vastavad soovitused.
Programm nr 1 töötab ainult mikrolaineenergiaga. Programm nr 2 töötab mikrolaine- ja grillifunktsioone kombineerides.

Tähis/Toit	Portsjoni suurus	Ooteaeg
1. Joogid Kohv, piim, tee, vesi (toatemperatuuril)	150 ml (1 tass) / 250 ml (1 kruus)	1-2 min.
	Soovitused	
	Kallake jook keraamilisse tassi (150 ml) või kruusi (250 ml) ja asetage see pöördaluse keskele. Ärge kinni katke. Enne ja pärast ooteaega segage hoolikalt. Olge tasside väljavõtmisel ettevaatlik (vt ohutusjuhiseid vedelike kohta).	
2. Külmutatud kook	100 g (1 tk) / 200 g (2 tk) 300 g (2-3 tk) / 400 g (3-4 tk) 500 g (4 tk)	5-15 min.
	Soovitused	
	Asetage külmutatud koogiviilud (-18 °C) otse metallrestile. Asetage suuremad tükid ja muffinid otse pöördalusele. Üks tükk asetage keskele, 2 tükki üksteise kõrvale ja 3-4 koogitükki asetage ringjalt. Kütteelemendi abil muutuvad koogid soojaks ja krõbedaks. See programm sobib näiteks purukattega õunakoogile, stritslile, moonisaiadele, muffinitele. See ei sobi aga terve koogi või kreemitäidisega või šokolaadikattega koogi sulatamiseks.	

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 13 2011-01-12 11:28:35

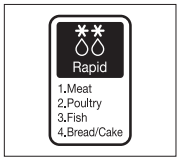
AUTOMAATSE KIIRSULATUSE KASUTAMINE

Automaatse kiirsulatuse funktsiooni abil saate sulatada liha, linnuliha, kala. Sulatusaeg ja võimsustase valitakse automaatselt.
Teie mureks jääb ainult programmi valimine ja kaalu sisestamine.

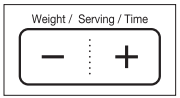
Kasutage ainult mikrolaineahju puhul sobivaid nõusid.

Kõigepealt asetage külmutatud toiduained pöördaluse keskele ja sulgege uks.

1. Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades üks või rohkem kordi **Kiirsulatuse** nuppu.
(Täpsemad andmed leiate kõrvaolevast tabelist)



2. Valige toidu kaal, vajutades nuppu **Pluss/Miinus**. Maksimaalne valitav kaal on 2000 g.



3. Vajutage nuppu **Start**.

Tulemus :

- Sulatamine algab.
- Poole sulatamisaja möödudes piiksub ahi ja tuletab teile meelde, et toit tuleb ümber pöörata.
- Sulatamise lõpetamiseks vajutage uuesti nuppu **Start**.

Toitu võite sulatada ka käsitsi. Selleks valige mikrolainega küpsetamise/soojendamise funktsioon võimsustasemega 180 W. Lisateavet leiate lk 10, jaotisest "Küpsetamine/soojendamine".

AUTOMAATSE KIIRSULATUSE SEADED

Selles tabelis on ära toodud erinevad automaatse kiirsulatuse programmid, kogused, ooteajad ja vastavad soovitused.
Enne sulatama asumist eemaldage toidult kõik pakendid. Asetage liha, linnuliha või kala keraamilisele taldrikule.

Tähis/Toit	Portsjoni suurus	Ooteaeg
1. Liha	200-2000 g	20-60 min.
	Soovitused	
	Katke servad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake liha ümber. See programm sobib loomaliha, lambaliha, sealiha, fileelõikude, pihvide ja hakkliha sulatamiseks.	
2. Linnuliha	200-2000 g	20-60 min.
	Soovitused	
	Katke koivad ja tiivaotsad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake linnuliha ümber. See programm sobib nii terve kana kui ka kanatükkide sulatamiseks.	
3. Kala	200-2000 g	20-50 min.
	Soovitused	
	Katke kala saba alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake kala ümber. See programm sobib nii terve kala kui ka kalafilee sulatamiseks.	
4. Leib/ Kook	100-1000 g	5-20 min.
	Soovitused	
	Asetage leib majapidamispaberile; keerake ümber, kui ahi piiksub.	
	Asetage kook keraamilisele taldrikule ja kui võimalik, keerake ümber, kui ahi piiksub. (Ukse avamisel jääb ahi sisselülitatuks, kuid peatab töö.) See programm sobib igasuguse leiva ja saia (nii viilutatud kui ka terve pätsi) ning saiakeste või pika saia sulatamiseks. Paigutage saiakesed ringikujuliselt. See programm sobib igasuguste pärmitaignaküpsetiste, biskviidi, juustukoogi ja lehttaigna sulatamiseks. See ei sobi mure- või liivataignaküpsetiste, puuvilja- ja kreemikookide või šokolaadikattega kookide sulatamiseks.	

Kui soovite toitu käsitsi sulatada, valige käsitsi sulatamise funktsioon koos 180 W võimsustasemega. Lisateavet käsitsi sulatamise ja sulatusaegade kohta leiate lk 24.

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 14 2011-01-12 11:28:35

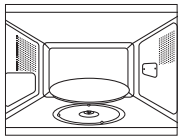
KÜTTELEMENDI ASENDI VALIMINE

Grillimisel kasutatakse kütteelementi. Peamiselt kasutatakse seda ainult ühes asendis. Asendi muutmisest tuleb eraldi juttu allpool.

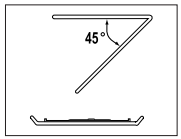
- Horisontaalasend grillimiseks või kombineeritud mikrolaine + grilliga küpsetamiseks

Kütteelemendi asendit muutke ainult juhul, kui ümbritsev temperatuur on madal; vertikaalasendisse paigutamisel ärge rakendage liigset jõudu.

Küttelemendi paigutamiseks...	**Tehke järgmist...**
Horisontaalasendisse (grill või kombineeritud mikrolaine + grill).	• Tõmmake kütteelementi enda poole. • Lükake seda ülespoole, kuni see on paralleelselt ahju laega.



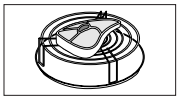
Ahjuõõnsuse ülemise osa puhastamisel tuleks kütteelementi 45 ° võrra allapoole keerata ja alles siis puhastada.



TARVIKUTE VALIMINE

Kasutage mikrolaineahjule sobivaid nõusid; ärge kasutage plastkarpe või -nõusid, papptasse, paberrätikuid jms.

Kui soovite kasutada kombineeritud küpsetamist (grill ja mikrolaine), siis kasutage ainult selliseid nõusid, mis on üheaegselt nii mikrolaine- kui ka ahjukindlad. Metallist nõud või söögiriistad võivad ahju rikkuda.

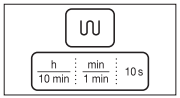


Lisateavet sobivate nõude ja söögiriistade kohta leiate nõude juhendist lk 18-19.

GRILLIMINE

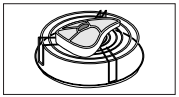
Grillifunktsiooniga saate toitu kiiresti kuumutada ja pruunistada ilma mikrolaineid kasutamata. Selle jaoks on mikrolaineahjul olemas grillrest.

1. Eelsoojendage grill soovitud temperatuurini, vajutades nuppu **Grill** ning valige eelsoojendusaeg, vajutades nuppe **10 min**, **1 min** ja **10 s**.



2. Vajutage nuppu **Start**.

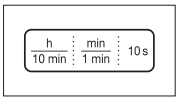
3. Avage uks ja asetage toit restile. Sulgege uks.



4. Vajutage nuppu **Grill**.

Tulemus : Kuvatakse järgmised tähised:

5. Valige grillimisaeg, vajutades nuppe **10 min**, **1 min** ja **10 s**.
Maksimaalne grillimisaeg on 60 minutit.



6. Vajutage nuppu **Start**.

Tulemus : Grillimine algab. Kui see on lõppenud:
1) Ahi piiksub neli korda.
2) Lõpu meeldetuletussignaal piiksub 3 korda (üks kord minutis).
3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaaeg.

Ärge muretsege, kui kütteelement grillimise ajal välja ja sisse lülitub. See on mõeldud ahju ülekuumenemise ärahoidmiseks.

Kasutage alati pajakindaid, kui teil on vaja ahjus olevaid nõusid puudutada, sest nõud lähevad väga kuumaks. Kontrollige, kas ahju kütteelement on horisontaalasendis.

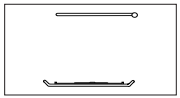
GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 15 2011-01-12 11:28:35

MIKROLAINE JA GRILLI KOMBINEERIMINE

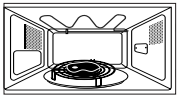
Teil on võimalik grillifunktsiooni ja mikrolaineküpsetust kombineerida, mis võimaldab nii kiiret toiduvalmistamist kui ka pruunistamist.

- **ALATI** tuleb kasutada nõusid, mis on nii mikrolaineahju- kui ka ahjukindlad. Eriti sobivad on klaaskeraamilised nõud, sest need võimaldavad mikrolainetel toiduaineid ühtlaselt läbistada.
- **ALATI** tuleb kasutada pajakindaid, kui puudutate ahjus olevaid nõusid, sest need lähevad väga kuumaks.

1. Veenduge, et kütteelement on horisontaalasendis; lisateavet leiate lk 15.



2. Avage uks. Asetage toit restile ja rest pöördalusele. Sulgege uks.



3. Vajutage nuppu **Kombineeritud**.

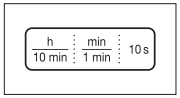
Tulemus : Kuvatakse järgmised tähised:

(mikrolaine- ja grillrežiim)
600 W (väljundvõimsus)

Valige sobiv võimsustase, vajutades uuesti nuppu **Kombineeritud**, kuni kuvatakse sobiv võimsus.

Grilli puhul temperatuuri valida ei saa.

4. Valige grillimisaeg, vajutades nuppe **10 min**, **1 min** ja **10 s**. Maksimaalne grillimisaeg on 60 minutit.



5. Vajutage nuppu **Start**.

Tulemus : Kombineeritud küpsetamine algab. Kui see on lõppenud:
1) Ahi piiksub neli korda.
2) Lõpu meeldetuletussignaal piiksub 3 korda (üks kord minutis).
3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaaeg.

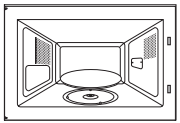
Maksimaalne võimsus kombineeritud mikrolaine- ja grillirežiimi puhul on 600 W.

KÄSITSI KRÕBESTUSFUNKTSIOONI KASUTAMINE

Selle krõbestusalusega saate toitu pruunistada mitte üksnes ülaltpoolt, grilli abil, vaid tänu krõbestusaluse kõrgele temperatuurile saate krõbedaks ja pruuniks ka toidu alumise poole. Tabelist leiate loendi toitudest, mida sobib krõbestusalusel valmistada (vt kõrvalolevat lehekülge).

Krõbestusalust saab kasutada peekoni, munade, vorstikeste jms valmistamiseks.

1. Asetage krõbestusalus otse pöördalusele ja eelsoojendage seda mikrolaine-grilli kombinatsiooni kõrgeima võimsuse juures [600 W + Grill], järgides tabelis toodud aegu ja juhiseid.



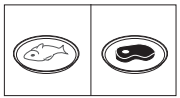
Krõbestusaluse väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid, sest alus läheb väga kuumaks.

2. Kui küpsetate peekonit ja mune, hõõruge plaati eelnevalt õliga, et toit saaks meeldiva kuldse välimuse.

ETTEVAATUST Pidage meeles, et krõbestusplaadi pind on valmistatud teflonist, mis ei talu kraapimist. Ärge kasutage krõbestusalusel nuga või muid teravaid esemeid.

ETTEVAATUST Krõbestusaluse kriimustuste vältimiseks või sellelt toidu eemaldamiseks tuleks kasutada plastist tarvikuid.

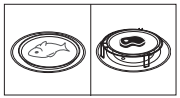
3. Asetage toit krõbestusalusele.



Ärge asetage krõbestusalusele mitte-kuumakindlaid anumaid, näiteks plastkausse.

Ärge kunagi pange krõbestusalust ahju ilma pöördaluseta.

4. Asetage krõbestusalus mikrolaineahju metallrestile (või pöördalusele).



5. Valige sobiv küpsetusaeg ja võimsus.
Vt järgmisel leheküljel olevat tabelit.

Krõbestusaluse puhastamine

Puhastage krõbestusalust sooja vee ja nõudepesuvahendiga ning loputage puhta veega.

Ärge kasutage küürimisharja või kõva švammi, sest need võivad aluse pinda kahjustada.

Pidage meeles

Krõbestusalus ei ole nõudepesumasinakindel.

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 16 2011-01-12 11:28:36

KRÕBESTUSALUSE SEADED

Soovitame krõbestusalust eelsoojendada otse pöördalusel.
Eelsoojendage krõbestusalust funktsiooniga 600 W + grill ja järgige tabelis toodud aegu ja juhiseid.

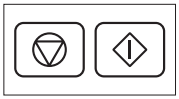
Toit	Portsjon	Eelsoojendus-aeg	Võimsus	Küpsetusaeg
Peekon	4 viilu (80 g)	3 min	600 W + grill	3½-4 min.
	Soovitused			
	Eelsoojendage krõbestusalus. Pange peekoniviilud krõbestusalusele üksteise kõrvale. Pange krõbestusalus restile.			
Grillitud tomatid	200 g (2 tk)	3 min	450 W + grill	4½-5 min.
	Soovitused			
	Eelsoojendage krõbestusalus. Poolitage tomatid. Riputage peale veidi juustu. Paigutage ringjalt krõbestusalusele. Pange krõbestusalus restile.			
Burger (külmutatud)	2 tükki (125 g)	3 min	600 W + grill	7-7½ min.
	Soovitused			
	Eelsoojendage krõbestusalus. Paigutage külmutatud burger krõbestusalusele. Pange krõbestusalus restile. 4-5 minuti pärast pöörake ümber.			
Pikad saiad (külmutatud)	200-250 g (2 tk)	4 min	450 W + grill	8-9 min.
	Soovitused			
	Eelsoojendage krõbestusalus. Asetage üks sai aluse keskele, 2 saia teineteise kõrvale. Pange krõbestusalus restile.			
Pitsa (külmutatud)	300-350 g	4 min	600 W + grill	9-10 min.
	Soovitused			
	Eelsoojendage krõbestusalus. Asetage külmutatud pitsa krõbestusalusele. Pange krõbestusalus restile.			

Toit	Portsjon	Eelsoojendus-aeg	Võimsus	Küpsetusaeg
Ahjukartulid	250 g 500 g	3 min	600 W + grill	5-6 min. 8-9 min.
	Soovitused			
	Eelsoojendage krõbestusalus. Poolitage kartulid. Paigutage kartulid krõbestusalusele, poolitatud pind allapoole. Paigutage ringjalt. Pange alus restile.			
Kalapulgad (külmutatud)	150 g (5 tk) 300 g (10 tk)	4 min	600 W + grill	7-8 min. 9-10 min.
	Soovitused			
	Eelsoojendage krõbestusalus. Määrige alus 1 spl õliga. Paigutage kalapulgad ringjalt krõbestusalusele. Pöörake 4 min pärast ümber (kui 5 tk) või 6 min pärast (kui 10 tk).			
Kanasuupisted (külmutatud)	125 g 250 g	4 min	600 W + grill	5-5½ min. 7½-8 min.
	Soovitused			
	Eelsoojendage krõbestusalus. Määrige alus 1 spl õliga. Pange kanasuupisted alusele. Pange krõbestusalus restile. Pöörake ümber 3 min pärast (125 g) või 5 min pärast (250 g).			
Pitsa (jahutatud)	300-350 g	4 min	450 W + grill	6½-7½ min.
	Soovitused			
	Eelsoojendage krõbestusalus. Asetage jahutatud pitsa krõbestusalusele. Pange krõbestusalus restile.			

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 17 2011-01-12 11:28:36

HELISIGNAALI VÄLJALÜLITAMINE

Kui soovite, võite helisignaali ka välja lülitada.

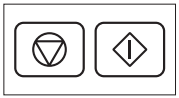


1. Vajutage samaaegselt nuppe **Stopp/Tühistus** ja **Start**.

   Tulemus :

   - Kuvatakse järgmine tähis.

   - Ahi ei piiksu enam, kui te nuppu vajutate.



2. Helisignaali tagasi sisse lülitamiseks vajutage samaaegselt nuppe **Stopp/Tühistus** ja **Start**.

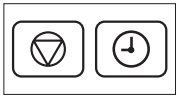
   Tulemus :

   - Kuvatakse järgmine tähis.

   - Ahi töötab jälle koos helisignaaliga.

MIKROLAINEAHJU TURVALUKUSTUS

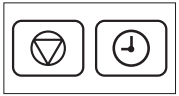
Teie mikrolaineahjul on olemas spetsiaalne lapselukuprogramm, mis võimaldab ahju lukustada, nii et lapsed või kogenematud inimesed ei saa seda juhuslikult sisse lülitada.
Ahju saab lukustada igal ajal.



1. Vajutage samaaegselt nuppe **Stopp/Tühistus** ja **Kell**.

   Tulemus :

   - Ahi on lukustatud (ühtki funktsiooni valida ei saa).
   - Ekraanil kuvatakse “L”.



2. Lukustuse tühistamiseks vajutage samaaegselt nuppe **Stopp/Tühistus** ja **Kell**.

   Tulemus :

   - Ahju saab jälle tavalisel viisil kasutada.

AHJUNÕUDE JUHIS

Toidu valmistamiseks mikrolaineahjus peavad mikrolained toiduaineid "läbistama", ilma et nad kasutatavatelt nõudelt tagasi peegelduksid või neisse neelduksid.
Seetõttu tuleb sobivaid nõusid hoolega valida. Kui nõul leidub märge mikrolaineahju-kindluse kohta, ei pea te muretsema.
Järgnevas tabelis on ära toodud erinevate nõude tüübid koos märkustega selle kohta, kas ja kuidas neid mikrolaineahjus kasutada tohib.

Nõu	Mikrolaineahju-kindlus	Märkused
Alumiiniumfoolium	✓✗	Võib kasutada väikestes kogustes, kaitseks üleküpsetamise eest. Kaarleek võib tekkida juhul, kui foolium jääb ahju seinale liiga lähedale või kui seda on liiga palju.
Pruunistusplaat	✓	Ärge eelkuumutage üle kaheksa minuti.
Portselan ja savinõud	✓	Portselan, keraamika, glasuuritud savinõud ja luuportselan on sobivad, kui neil puudub metalläär.
Ühekordsed polüesterpakendid	✓	Mõned külmutatud toidud on sellistes pakendites.
Kiirtoidupakendid • Polüstüreentopsid ja -nõud	✓	Nendes võib toitu soojendada. Liigsel kuumutamisel võib polüstüreen sulama hakata.

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 18 2011-01-12 11:28:36

Nõu	Mikrolaineahju-kindlus	Märkused
• Paberkotid või ajalehed	✗	Võivad süttida.
• Ümbertöödeldud paber või metallääred	✗	Või põhjustada kaarleeki.
Klaasnõud		
• Ahju- ja lauanõud	✓	Kui neil ei ole metalllääri, võib neid kasutada.
• Peenemad klaasnõud	✓	Nendes võib soojendada toitu või vedelikke. Järsul kuumutamisel võib õrnem klaas puruneda või mõraneda.
• Klaaspurgid	✓	Purkidelt tuleb kaas eemaldada. Sobivad ainult toidu soojendamiseks.
Metall		
• Nõud	✗	Võivad põhjustada kaarleeki või süttimist.
• Külmikukottide sulgurid	✗	
Paber		
• Taldrikud, tassid, salvrätid, köögipaber	✓	Lühikeseks küpsetuseks või soojendamiseks. Ka liigse niiskuse imamiseks.
• Ümbertöödeldud paber	✗	Või põhjustada kaarleeki.
Plast		
• Nõud	✓	Eeskätt kuumakindel termoplast. Mõni muu plast võib kõrgel temperatuuril kõverduda või värvi muuta. Ärge kasutage melamiinplasti.
• Toidukile	✓	Võib kasutada niiskuse säilitamiseks. Ei tohiks vastu toitu puutuda. Kile eemaldamisel olge ettevaatlik (kuum aur)!
• Külmikukotid	✓✗	Ainult keedetavad või ahjukindlad. Ei tohiks olla õhukindlad. Vajadusel torgake kahvliga augud sisse.
Vaha- või küpsetuspaber	✓	Võib kasutada niiskuse säilitamiseks ja pritsmete vältimiseks.

✓ **: Soovitatav**

✓✗ **: Kasutage ettevaatlikult**

✗ **: Ei ole ohutu**

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 19 2011-01-12 11:28:36

KÜPSETUSJUHIS

MIKROLAINED

Mikrolaineenergia läbistab toiduained ja see neeldub toidus leiduva vee, rasva ja suhkruosakeste poolt.
Mikrolained panevad toidus olevad molekulid kiiresti liikuma. See molekulide kiire liikumine tekitab hõõrdumist, mis tekitab küpsemiseks vajalikku soojust.

KÜPSETAMINE

Mikrolaineküpsetuseks sobivad nõud:
Nõud peavad olema sellised, mis võimaldavad mikrolaineenergial neid võimalikult tõhusalt läbistada. Metall, näiteks roostevaba teras, alumiinium ja vask, peegeldavad mikrolained nõude pinnalt tagasi; läbistatavad materjalid on aga keraamika, klaas, portselan ja plast ning paber ja puit. Seega mikrolaineahjus ei tohi toitu metallnõudes valmistada.

Millised toidud sobivad mikrolaineküpsetuseks:
Mikrolaineenergia abil saab valmistada paljusid toite, näiteks värskeid ja külmutatud köögivilju, puuvilju, pastat, riisi, teraviljatoite, ube, kala ja liha. Samuti sobib mikrolaineahjus valmistada kastmeid, kreeme, suppe, aurutatavaid magustoite, hoidiseid või tšatnit. Üldiselt sobib mikrolaineküpsetus enam-vähem kõigi toitude puhul, mida valmistatakse ka tavalises küpsetusahjus. Või ja šokolaadi sulatamine (lähemalt vt jaotist näpunäidete, tehnika ja nõuannete kohta).

Katmine küpsetamise ajal
Toidu katmine küpsetamise ajal on väga tähtis, sest paisuv vesi toimib auruna ja aitab kaasa küpsemisprotsessile. Toitu võib katta mitmel moel: nt keraamilise taldriku, plastkaane või mikrolaineahjus kasutatava toidukilega.

Ooteajad
Küpsetamisaja lõppedes tuleb toidul lasta veidi aega seista, et toidu temperatuur jõuaks ühtlustuda.

Küpsetusjuhis külmutatud köögiviljale

Kasutage sobivaid kaanega klaasnõusid. Küpsetage kaetult minimaalse ajaga - vt tabelit. Jätkake küpsetamist soovitud tulemuste saamiseni. Segage kaks korda küpsetamise ajal ja üks kord pärast küpsetamist. Pärast valmimist lisage soola, ürte või võid. Ooteajal katke kinni.

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg (min.)	Ooteaeg (min.)
Spinat	150 g	600 W	4½-5½	2-3
	Juhised			
	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.			
Brokkoli	300 g	600 W	9-10	2-3
	Juhised			
	Lisage 30 ml (2 spl) külma vett.			
Herned	300 g	600 W	7½-8½	2-3
	Juhised			
	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.			
Rohelised herned	300 g	600 W	8-9	2-3
	Juhised			
	Lisage 30 ml (2 spl) külma vett.			
Segaköögivili (porgandid/herned/mais)	300 g	600 W	7½-8½	2-3
	Juhised			
	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.			
Segaköögivili (hiina moodi)	300 g	600 W	8-9	2-3
	Juhised			
	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.			

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 20 2011-01-12 11:28:36

Juhised riisi ja pasta valmistamiseks

Riis : Kasutage suuremat kaanega klaasnõud - riisi kogus suureneb valmimise ajal kaks korda. Katke kaanega. Pärast küpsetamist ja enne ooteaega segage, lisage soola või ürte ja võid.
Märkus: küpsetusaja lõppemisel ei pruugi kogu vesi olla riisi imbunud.

Pasta : Kasutage suuremat klaasnõud. Lisage keev vesi, veidi soola ja segage hoolikalt. Küpsetage ilma kaaneta. Segage aeg-ajalt küpsetamise ajal ja pärast seda. Katke ooteajaks kinni ja nõrutage hoolikalt.

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg (min.)	Ooteaeg (min.)
Valge riis (aurtöödeldud)	250 g	850 W	16-17	5
	Juhised			
	Lisage 500 ml külma vett.			
Pruun riis (aurtöödeldud)	250 g	850 W	21-22	5
	Juhised			
	Lisage 500 ml külma vett.			
Segariis (riis + metsik riis)	250 g	850 W	17-18	5
	Juhised			
	Lisage 500 ml külma vett.			
Segamais (riis + teravili)	250 g	850 W	18-19	5
	Juhised			
	Lisage 400 ml külma vett.			
Pasta	250 g	850 W	11-12	5
	Juhised			
	Lisage 1000 ml kuuma vett.			

Küpsetusjuhis värskele köögiviljale

Kasutage sobivaid kaanega klaasnõusid. Lisage 30-45 ml külma vett (2-3 spl) iga 250 g kohta, kui pole soovitatud teistsugust veekogust - vt tabelit. Küpsetage kaetult minimaalse ajaga - vt tabelit. Jätkake küpsetamist soovitud tulemuste saamiseni. Segage üks kord küpsetamise ajal ja üks kord pärast valmimist. Pärast valmimist lisage soola, ürte või võid. Katke ooteajaks (3 minutit) kinni.

Näpunäide : Lõigake köögivili ühesuurusteks tükkideks. Mida väiksemad tükid, seda lühem on küpsetusaeg.

Kõiki värskeid köögivilju tuleks küpsetada mikrolaine täisvõimsusel (850 W).

Toit	Portsjon	Aeg (min.)	Ooteaeg (min.)
Brokkoli	250 g / 500 g	4-4½ / 8-8½	3
	Juhised		
	Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Paigutage varreosad keskele.		
Brüsseli kapsas	250 g	5½-6½	3
	Juhised		
	Lisage 60-75 ml (5-6 spl) vett.		
Porgandid	250 g	4½-5	3
	Juhised		
	Lõigake porgand ühesuurusteks tükkideks.		
Lillkapsas	250 g / 500 g	5-5½ / 8½-9	3
	Juhised		
	Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Suured õisikud poolitage. Paigutage varreosad keskele.		
Suvikõrvits	250 g	3½-4	3
	Juhised		
	Viilutage suvikõrvits. Lisage 30 ml (2 spl) vett või veidi võid. Küpsetage kergelt.		

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 21 2011-01-12 11:28:36

Toit	Portsjon	Aeg (min.)	Ooteaeg (min.)
Munataim	250 g	3½-4	3
	Juhised		
	Lõigake munataim väikesteks lõikudeks ja piserdage 1 spl sidrunimahlaga.		
Porrulauk	250 g	4½-5	3
	Juhised		
	Lõigake porrulauk paksudeks viiludeks.		
Seened	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3
	Juhised		
	Valmistage ette terved väiksed või suuremad viilutatud seened. Ärge vett lisage. Piserdage sidrunimahlaga. Maitsestage soola ja pipraga. Nõrutage enne serveerimist.		
Sibulad	250 g	5½-6	3
	Juhised		
	Viilutage või poolitage sibulad. Lisage vaid 15 ml (1 spl) vett.		
Paprika	250 g	4½-5	3
	Juhised		
	Lõigake paprika õhukesteks ribadeks.		
Kartulid	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3
	Juhised		
	Kaaluge kooritud kartulid; lõigake pooleks või sektoriteks.		
Nuikapsas	250 g	5-5½	3
	Juhised		
	Lõigake nuikapsas väikesteks kuubikuteks.		

SOOJENDAMINE

Võrreldes tavalise ahjuga saab mikrolaineahjus toitu soojendada väga kiiresti.
Kasutage juhisena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja küpsetusaegu. Tabelis toodud ajad on mõeldud toatemperatuuril olevatele vedelikele (+18 kuni +20 °C) või jahutatud toiduainetele (+5 kuni +7 °C).

Paigutamine ja katmine
Vältige suurte toiduainete, näiteks suurte praetükkide, soojendamist - need võivad enne keskosa soojenemist väljastpoolt kõrbema minna või kuivada. Paremini õnnestub väiksemate portsjonite soojendamine.

Võimsustasemed ja segamine
Mõne toidu puhul on sobivaks võimsuseks 850 W, kuid teiste soojendamisel tuleb kasutada väiksemat võimsust - 600 W, 450 W või isegi 300 W. Täpsemad andmed leiate tabelist. Üldiselt on soojendamisel parem rakendada väiksemat võimsust, kui toit on õrna kontsistentsiga või kui seda on palju või kui see võib tõenäoliselt kiiresti kuumeneda (nt lihapirukad). Segage hoolikalt või pöörake soojendamise ajal ümber - nii saate parima tulemuse. Võimalusel segage ka enne serveerimist.
Erilist tähelepanu tuleb pöörata imikutoidu ja -jookide soojendamisele. Äkilise keematõusmise vältimiseks ja põletuste ärahoidmiseks segage vedelikke enne soojendamist, soojendamise ajal ja ka pärast seda. Ooteajal hoidke neid mikrolaineahjus. Soovitatav on vedelikku asetada plastlusikas või klaasist pulk. Hoiduge toidu ülekuumutamisest (ja seega rikkumisest). Toitu on soovitatav soojendada pigem lühema aja vältel ja hiljem vajadusel aega veidi juurde lisada.

Soojendamine ja ooteajad
Toidu esmakordsel soojendamisel võiks kasutatava aja üles märkida, siis on seda järgmisel korral lihtsam valida.
Alati tuleks veenduda, et soojendatav toit oleks tervenisti soe.
Pärast soojendamist jätke toit veidikeseks seisma, et temperatuur jõuaks ühtlustuda.
Soovitatav ooteaeg pärast soojendamist on 2-4 minutit, kui tabelis pole pakutud teistsuguseid aegu.
Erilist tähelepanu tuleb pöörata imikutoidu ja -jookide soojendamisele. Vt ka ohutusjuhiseid käsitlevat jaotist.

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 22 2011-01-12 11:28:37

VEDELIKE SOOJENDAMINE

Pärast väljalülitamist tuleks toit alati jätta vähemalt 20 sekundiks ahju seisma, et temperatuur jõuaks ühtlustuda. Vajadusel segage kuumutamise ajal; pärast kuumutamist segage ALATI. Äkilise keematõusmise vältimiseks ja põletuste ärahoidmiseks tuleks joogi sisse panna lusikas või klaasist pulk ja segada nii enne soojendamist, soojendamise ajal kui ka pärast seda.

IMIKUTOIDU SOOJENDAMINE

IMIKUTOIT: Kallake sügavamasse keraamilisse kaussi. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt! Jätke 2-3 minutiks enne lapsele andmist seisma. Segage uuesti ja kontrollige temperatuuri. Soovitatav serveerimistemperatuur: vahemikus 30-40 °C.
IMIKU PIIM: Kallake piim steriliseeritud klaaspudelisse. Ärge soojendamisel kinni katke. Ärge kunagi jätke soojendamisel lutti pudelile, sest nii võib pudel ülekuumenemise tõttu lõhkeda. Enne ooteaega ja enne lapsele andmist raputage pudelit hoolikalt! Enne lapsele andmist kontrollige alati hoolikalt piima temperatuuri. Soovitatav serveerimistemperatuur: umbes 37 °C.

MÄRKUS:

Põletuste vältimiseks tuleb imikutoitu enne lapsele andmist eriti tähelepanelikult kontrollida.
Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Imikutoidu ja piima soojendamine

Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg	Ooteaeg (min.)
Imikutoit (köögivili + liha)	190 g	600 W	30 s	2-3
	Juhised			
	Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke kaanega. Segage pärast soojendamist. Laske seista 2-3 minutit. Enne lapsele andmist segage hoolikalt ja kontrollige toidu temperatuuri.			
Imikupuder (pudruteravili + piim + puuvili)	190 g	600 W	20 s	2-3
	Juhised			
	Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke kaanega. Segage pärast soojendamist. Laske seista 2-3 minutit. Enne lapsele andmist segage hoolikalt ja kontrollige toidu temperatuuri.			
Imiku piim	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 50 s kuni 1 min.	2-3
	Juhised			
	Segage või raputage hoolikalt läbi ja kallake steriliseeritud pudelisse. Asetage pöördaluse keskele. Ärge kaant peale pange. Raputage läbi ja jätke vähemalt 3 minutiks seisma. Enne lapsele andmist raputage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri.			

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 23 2011-01-12 11:28:37

Vedelike ja toidu soojendamine

Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg (min.)	Ooteaeg (min.)
Joogid Kohv, piim, tee, vesi (toatemperatuuril)	150 ml (1 tass) 250 ml (1 kruus)	850 W	1-1½ 1½-2	1-2
	Juhised			
	Kallake jook keraamilisse tassi (150 ml) või kruusi (250 ml) ja asetage see pöördaluse keskele. Ärge soojendamisel kinni katke. Enne ja pärast ooteaega segage hoolikalt. Olge tasside väljavõtmisel ettevaatlik (vt ohutusjuhiseid vedelike kohta).			
Supp (jahutatud)	250 g	850 W	3-3½	2-3
	Juhised			
	Kallake sügavamasse keraamilisse kaussi. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt. Enne serveerimist segage veelkord.			
Hautis (jahutatud)	350 g	600 W	5½-6½	2-3
	Juhised			
	Pange hautis sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage soojendamise ajal paar korda ja ka enne serveerimist.			
Pasta kastmega (jahutatud)	350 g	600 W	4½-5½	3
	Juhised			
	Pange pasta (nt spagetid või munanuudlid) madalale keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Segage enne serveerimist.			
Täidetud pasta kastmega (jahutatud)	350 g	600 W	5-6	3
	Juhised			
	Pange täidetud pasta (nt ravioli, tortellini) sügamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage soojendamise ajal paar korda ja ka enne serveerimist.			
Valmistoit (jahutatud)	350 g	600 W	5½-6½	3
	Juhised			
	Pange 2-3 jahutatud komponendist koosnev roog keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega.			

KÄSITSI SULATAMINE

Mikrolained on tõhus viis külmutatud toidu sulatamiseks. Mikrolained sulatavad külmutatud toidu õrnalt ja kiiresti. Sellest võib olla palju abi, kui saabuvad ootamatud külalised.
Külmutatud linnuliha peab enne küpsetamist olema täielikult sulanud. Eemaldage metallist klambrid ning võtke see pakendist välja, et külmunud vedelik saaks ära voolata.
Pange külmutatud toit kaaneta nõusse. Pöörake toit poole peal ümber, nõrutage vedelik ning eemaldage rupskid esimesel võimalusel.
Kontrollige toitu vahepeal, veendumaks, et see pole soe.
Kui külmutatud toidu väiksemad või õhemad osad hakkavad soojenema, võib need katta alumiiniumfooliumiga.
Kui linnuliha välimine osa hakkab soojenema, lõpetage sulatamine ja laske lihal enne jätkamist 20 minutit seista.
Jätke kala, liha ning linnuliha sulatamise lõpetamiseks seisma. Ooteaeg sulatamise lõpetamiseks sõltub sulatatava liha kogusest. Vaadake järgnevat tabelit.

Näpunäide : Õhemad viilud sulavad kiiremini kui paksud ning väiksemad kogused vajavad sulamiseks vähem aega. Pidage see meeles toidu külmutamisel ning sulatamisel.

Umbes -18 ~-20 °C juures oleva toidu sulatamiseks kasutage juhisena järgnevat tabelit.

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 24 2011-01-12 11:28:37

Külmutatud toit tuleks sulatada, kasutades sulatamise võimsustaset (180 W).

Toit	Portsjon	Aeg (min.)	Ooteaeg (min.)
Liha			
Veisehakkliha	250 g	6½-7½	5-25
	500 g	13-14	
Sealiha lõigud	250 g	7½-8½	
	Juhised		
	Asetage liha keraamilisele taldrikule. Katke õhemad servad alumiiniumfooliumiga. Pöörake liha ümber pärast poolt sulatusaega.		
Linnuliha			
Kanatükid	500 g (2 tk)	14½-15½	15-40
Terve kana	900 g	28-30	
	Juhised		
	Esmalt pange kanatükid keraamilisele taldrikule nahk allpool, terve kana asetage taldrikule rinnapool all. Katke õhemad osad nagu tiivad ja koivaotsad alumiiniumfooliumiga. Pöörake liha ümber pärast poolt sulatusaega.		

Toit	Portsjon	Aeg (min.)	Ooteaeg (min.)
Kala			
Kalafilee	250 g (2 tk)	6-7	5-15
	400 g (4 tk)	12-13	
	Juhised		
	Pange külmutatud kala keraamilisele taldrikule. Asetage õhemad osad paksemate osade alla. Katke servad alumiiniumfooliumiga. Pöörake liha ümber pärast poolt sulatusaega.		
Puuviljad			
Marjad	250 g	6-7	5-10
	Juhised		
	Jaotage puuviljad ümmargusele klaastaldrikule (suure läbimõõduga).		
Sai			
Kuklid (igaüks umbes 50 g)	2 tk 4 tk	½-1 2-2 ½	5-20
Röstsai/võileib	250 g	4½-5	
Leib (nisu- ja rukkijahu)	500 g	8-10	
	Juhised		
	Asetage kuklid ringina või leib horisontaalselt küpsetuspaberile pöördalusel. Pöörake liha ümber pärast poolt sulatusaega.		

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 25 2011-01-12 11:28:37

GRILL

Grilli kütteelement asub ahjuõõnsuse lae all. See töötab, kui uks on suletud ning pöördalus pöörleb. Pöördaluse pöörlemine muudab toidu ühtlasemalt pruuniks. Grilli 4 minutit eelkuumutamine pruunistab toidu kiiremini.

Ahjunõud grillimiseks:
Peaksid olema tulekindlad ning võivad sisaldada metalli. Ärge kasutage plastist nõusid, sest need võivad sulada.

Grillimiseks sobilikud toidud:
Lihalõigud, vorstid, steigid, hamburgeid, peekoni ja suitsusingi viilud, õhukesed kalalõigud, võileivad ning igasugused röstsaiad.

Tähtis:
Kui grillirežiim on kasutusel, veenduge, et grilli kütteelement ahjuõõnsuse laes on horisontaalasendis ja mitte ahju tagaseinas vertikaalasendis. Pidage meeles, et toit tuleb asetada kõrgemale restile, kui juhistes pole teisiti öeldud.

MIKROLAINE + GRILL

Selline küpsetamisrežiim kombineerib grillist kiirguva soojuse mikrolainetega küpsetamise kiirusega. See töötab, kui uks on suletud ning pöördalus pöörleb. Tänu pöördaluse pöörlemisele pruunistub toit ühtlaselt.
Sellel mudelil on saadaval kolm kombineeritud režiimi:
600 W + Grill, 450 W + Grill ja 300 W + Grill.

Ahjunõud mikrolainete ja grilli kombinatsiooni kasutamisel
Kasutage ahjunõusid, mida mikrolained läbistavad. Ahjunõud peaksid olema tulekindlad. Ärge kasutage režiimide kombineerimisel metallnõusid. Ärge kasutage plastist nõusid, sest need võivad sulada.

Mikrolaine ja grilli kombineerimisel sobivad toidud:
Kombineeritud meetodit sobib kasutada kõigi toitude puhul, mis vajavad soojendamist või pruunistamist (nt pasta) ning toitude puhul, mis vajavad lühikest küpsetamisaega toidu pinna pruunistamiseks. Lisaks sellele võib seda režiimi kasutada suuremate toiduportsjonite puhul, kus on vaja pruunistatud ning krõbedat pealmist osa (nt kanatükid, mida tuleb pöörata poole küpsetamise ajal). Lisateavet leiate grillimistabelist.

Tähtis:
Kui kombineeritud režiim (mikrolaine + grill) on kasutusel, siis veenduge, et grilli kütteelement ahjuõõne laes on horisontaalasendis ja mitte ahju tagaseinas vertikaalasendis. Jätke meelde, et toit tuleb asetada kõrgemale restile, kui juhistes pole teisiti märgitud. Vastasel juhul peab selle asetama pöördalusele. Jälgige juhiseid järgnevas tabelis.
Toidu pruunistamiseks mõlemalt poolt tuleb see ümber pöörata.

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 26 2011-01-12 11:28:37

Grillijuhis külmutatud toitudele

Kasutage tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu grillimisjuhisena.

Värske toit	Portsjon	Võimsus	Esimese poole aeg (min.)	Teise poole aeg (min.)
Kuklid (igaüks umbes 50 g)	2 tk 4 tk	Mikrolaine + grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Ainult grill 1-2 1-2
	Juhised			
	Asetage kuklid ringjalt restile. Grillige kuklite teine pool soovitud krõbeduseni. Laske seista 2-5 minutit.			
Pikad saiad + kate (tomatid, juust, sink, seened)	250-300 g (2 tk)	450 W + grill	8-9	-
	Juhised			
	Pange kaks külmutatud pikka saia kõrvuti restile. Pärast grillimist laske seista 2-3 minutit.			
Gratään (köögivili, kartulid)	400 g	450 W + grill	13-14	-
	Juhised			
	Pange külmutatud gratään väikesesse, ümmargusse kaanega klaasnõusse. Pange alus restile. Pärast grillimist laske seista 2-3 minutit.			
Pasta (Cannelloni, makaronid, lasanje)	400 g	600 W + grill	14-15	-
	Juhised			
	Pange külmutatud pasta väikesesse, ümmargusse kaanega klaasnõusse. Pange alus restile. Pärast grillimist laske seista 2-3 minutit.			
Kanasuupisted	250 g	450 W + grill	5-5½	3-3½
	Juhised			
	Pange kanasuupisted restile.			
Ahjukrõpsud	250 g	450 W + grill	9-11	4-5
	Juhised			
	Asetage ahjukrõpsud ühtlaselt küpsetuspaberile restil.			

Grilli juhis värsketele toitudele

Eelsoojendage grill grillirežiimil 4 minutit.
Kasutage tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu grillimisjuhisena.

Värske toit	Portsjon	Võimsus	Esimese poole aeg (min.)	Teise poole aeg (min.)
Röstviilud	4 tk (igaüks 25 g)	Ainult grill	4-5	4½-5½
	Juhised			
	Pange röstviilu kõrvuti restile.			
Kuklid (küpsetatud)	2-4 tükki	Ainult grill	2-3	2-3
	Juhised			
	Asetage kuklid ringjalt, alumine pool üleval, otse pöördalusele.			
Grillitud tomatid	200 g (2 tk) 400 g (4 tk)	300 W + grill	3½-4½ 6-7	-
	Juhised			
	Poolitage tomatid. Riputage peale veidi juustu. Asetage ringjalt kaanega klaasnõusse. Asetage nõu restile.			
Toast Hawaii (ananass, sink, juustuviilud)	2 tk (300 g)	450 W + grill	3½-4	-
	Juhised			
	Röstige esmalt saiaviilud. Asetage kattega röstsaiad restile. Pange kaks röstsaia vastakuti otse restile. Laske seista 2-3 minutit.			
Ahjukartulid	250 g / 500 g	600 W + grill	4½-5½ 8-9	-
	Juhised			
	Poolitage kartulid. Asetage need ringjalt restile, lõigatud pool grilli suunas.			
Kanatükid	450-500 g (2 tk)	300 W + grill	8-9	9-10
	Juhised			
	Valmistage kanatükid õli ja maitseainetega ette. Asetage need ringjalt, luud suunatud sissepoole. Asetage üks kanatükk resti keskele. Laske seista 2-3 minutit.			
Lambalihalõigud (keskmine)	400 g (4 tk)	Ainult grill	11-13	8-9
	Juhised			
	Katke lambalihaõigud õli ja maitseainetega. Asetage need ringjalt restile. Pärast grillimist laske seista 2-3 minutit.			

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 27 2011-01-12 11:28:37

Grillijuhis värsketele toiduainetele (järg)

Värske toit	Portsjon	Võimsus	Esimese poole aeg (min.)	Teise poole aeg (min.)
Sealiha steik	250 g (2 tk)	Mikrolaine + grill	300 W + grill 7-8	Ainult grill 6-7
	Juhised			
	Katke sealiha steigid õli ja maitseainetega. Asetage need ringjalt restile. Pärast grillimist laske seista 2-3 minutit.			
Ahjuõunad	1 õun (u 200 g) 2 õuna (u 400 g)	300 W + grill	4-4½ 6-7	-
	Juhised			
	Puhastage õunad ning täitke need rosinate ja moosiga. Riputage peale veidi mandlilaaste. Asetage õunad kaanega klaasnõusse. Pange nõu restile.			

SPETSIAALSED NÄPUNÄITED

VÕI SULATAMINE
Pange 50 g võid väikesesse sügavasse klaasnõusse. Katke plastkaanega. Kuumutage 30-40 sekundit 850 W juures kuni või on sulanud.

ŠOKOLAADI SULATAMINE
Pange 100 g šokolaadi väikesesse sügavasse klaasnõusse. Kuumutage 3-5 sekundit 450 W juures kuni šokolaad on sulanud. Segage paar korda sulatamise käigus. Kasutage nõu väljavõtmisel pajakindaid!

SUHKRUSTUNUD MEE SULATAMINE
Pange 20 g suhkrustunud mett väikesesse sügavasse klaasnõusse. Kuumutage 20-30 sekundit 300 W juures, kuni mesi on sulanud.

ŽELATIINI SULATAMINE
Asetage kuivad želatiinilehed (10 g) viieks minutiks külma vette. Asetage nõrutatud želatiin väikesesse kaanega klaasnõusse. Kuumutage 1 minut 300 W juures. Segage pärast sulatamist.

GLASUURI / KATTE VALMISTAMINE (KOOKIDELE)
Segage glasuurisegu (u 14 g) 40 g suhkru ja 250 ml külma veega. Küpsetage klaasnõus 3½ kuni 4½ minutit 850 W juures kuni glasuur/kate on läbipaistev. Segage küpsetamisel kaks korda.

MOOSI VALMISTAMINE
Pange 600 g puuvilju (võib ka erinevaid marju) sobiliku suurusega kaanega klaasnõusse. Lisage 300 g moosisuhkrut ning segage korralikult. Küpsetage kaetuna 10-12 minutitt 850 W juures. Segage valmistamise ajal korduvalt. Valage otse väikestesse keeratava kaanega moosipurkidesse. Laske seista 5 minutit.

PUDINGI VALMISTAMINE
Segage pudingipulber suhkru ja piimaga (500 ml), jälgides tootja kasutusjuhendit ning segage korralikult. Kasutage sobiliku suurusega kaanega klaasnõud. Küpsetage kaetuna 6½ kuni 7½ minutitt 850 W juures. Segage valmistamise ajal korduvalt.

MANDLILAASTUDE PRUUNISTAMINE
Pange 30 g mandlilaaste keskmise suurusega keraamilisele taldrikule. Segage korduvalt pruunistamisel 3½ kuni 4½ minutit 600 W juures. Laske ahjus seista 2-3 minutit. Kasutage nõu väljavõtmisel pajakindaid!

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 28 2011-01-12 11:28:37

MIKROLAINEAHJU PUHASTAMINE

Järgmisi mikrolaineahju osi tuleb puhastada regulaarselt, et vältida rasva- ja toidujäätmete kihi moodustumist:

- Sise- ja välispinnad
- Uks ja uksetihendid
- Pöördalus ja pöördtugi

ALATI jälgige, et uksetihendid oleksid puhtad ja et uks sulguks korralikult.

Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda ning see võib omakorda seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.

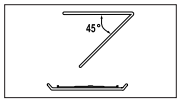
1. Puhastage ahju välispindu pehme lapi ja sooja seebiveega. Loputage ja kuivatage.
2. Eemaldage sisepindadelt või pöördtoelt kõik pritsmed ja plekid seebivees niisutatud lapiga. Loputage ja kuivatage.
3. Kinnijäänud toiduosakeste ja halva lõhna eemaldamiseks asetage pöördalusele tassitäis veega lahjendatud sidrunimahla ja kuumutage maksimaalsel võimsusel kümme minutit.
4. Peske nõudepesumasinakindlat taldrikut vastavalt vajadusele.

ÄRGE laske vett ventilatsiooniavadesse tilkuda. **ÄRGE KUNAGI** kasutage mingeid abrasiivseid tooteid ega kemikaale. Eriti tähelepanelik olge uksetihendite puhastamisel, jälgides, et toiduosakesed:

- Ei koguneks
- Ei takistaks ukse korralikku sulgumist

Puhastage mikrolaineahju sisemust kohe pärast iga kasutust õrna pesulahusega, kuid laske põletuste vältimiseks mikrolaineahjul eelnevalt maha jahtuda.

Ahjuõõnsuse ülemise osa puhastamisel tuleks kütteelementi 45 ° võrra allapoole keerata ja alles siis puhastada.



MIKROLAINEAHJU HOIDMINE JA PARANDAMINE

Mikrolaineahju hoidmisel või teenindusse viimisel tuleks meeles pidada järgmist.
Ahju ei tohi kasutada, kui uks või uksetihendid on kahjustatud:

- Katkine hing
- Kahjustunud tihendid
- Väändunud või kõverdunud korpus

Parandustöid tohib läbi viia ainult kvalifitseeritud mikrolaineahju tehnik.

ÄRGE KUNAGI eemaldage ahju küljest väliskorpust. Kui ahi on rikkis ja vajab parandamist või kui teil on kahtlusi selle seisukorra osas:

- Eemaldage pistik seinakontaktist
- Pöörduge lähimasse müügijärgsesse teeninduskeskusse

Kui te soovite ahju ajutiselt hoiupaika panna, valige selleks kuiv ja tolmuvaba koht.
Põhjus : Tolm ja niiskus võivad ahju töötavaid osi oluliselt kahjustada.

See mikrolaineahi pole ette nähtud kommertskasutuseks.

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 29 2011-01-12 11:28:37

TEHNILISED ANDMED

SAMSUNG püüab pidevalt oma tooteid täiustada. Seetõttu võivad nii disainielemendid kui ka käesolevad kasutusjuhised ilma ette teatamata muutuda.

Mudel	GE83DT
Toiteallikas	230 V ~ 50 Hz
Energiatarbimine Mikrolaine Grill Kombineeritud režiim	 1300 W 1100 W 2400 W
Väljundvõimsus	100 W/850 W (IEC-705)
Töösagedus	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Jahutusmeetod	Jahutus-ventilatsioonimootor
Mõõtmed (L x K x S) Väline Ahju õõnsus	 489 x 275 x 369 mm 330 x 211 x 329 mm
Maht	23 liitrit
Kaal Net	 ca 14 kg

MEELESPEA

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 30 2011-01-12 11:28:37

MEELESPEA

GE83DT-BAL_03761E_ET.indd 31 2011-01-12 11:28:37

KÜSIMUSED VÕI MÄRKUSED

RIIK	HELISTAGE	VÕI KÜLASTAGE MEID AADRESSIL
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kood: DE68-03761E

GE83DT

Mikrobangų krosnelė

Savininko instrukcijos ir gaminimo vadovas

įsivaizduokite galimybes

Dėkojame, kad įsigijote šį „Samsung“ gaminį.
Užregistruokite savo gaminį adresu

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

Šis vadovas pagamintas iš 100% perdirbto popieriaus.

SAMSUNG

LIETUVIŲ KALBA

TURINYS

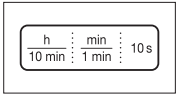
Trumpas vadovas 2
Krosnelė 3
Valdymo skydelis 4
Priedai 4
Šios instrukcijų knygelės naudojimas 5
Svarbi saugos informacija 5
Simbolių ir piktogramų paaiškinimas 5
Atsargumo priemonės, kad būtų išvengta pernelyg didelės mikrobangų energijos 5
Mikrobangų krosnelės įrengimas 9
Laiko nustatymas 9
Ką daryti, jei abejojate ar turite problemų 10
Gaminimas/šildymas 10
Galios lygiai 11
Gaminimo sustabdymas 11
Gaminimo laiko reguliavimas 11
Automatinio šildymo/Gaminimo funkcijos naudojimas 12
Automatinio šildymo/Gaminimo parametrai 12
Kavinės funkcijos naudojimas 13
Kavinės parametrai 13
Automatinės greito atšildymo funkcijos naudojimas 14
Automatinio greito atšildymo parametrai 14
Kaitinamojo elemento padėties pasirinkimas 15
Priedų pasirinkimas 15
Kepimas 15
Mikrobangų ir kepsninės derinimas 16
Neautomatinio maisto gaminimo su plutele funkcijos naudojimas 16
Skrudinimo lėkštės parametras 17
Garso signalo išjungimas 18
Mikrobangų krosnelės saugos užraktas 18
Virtuvės reikmenų vadovas 18
Gaminimo vadovas 20
Mikrobangų krosnelės valymas 29
Mikrobangų krosnelės laikymas ir taisymas 29
Techninės specifikacijos 30

TRUMPAS VADOVAS

Jei norite pasigaminti kokio nors maisto.

1. Įdėkite maistą į krosnelę.
Pasirinkite galios lygį vieną arba keletą kartų paspausdami mygtuką **galios lygis**.

2. Pasirinkite gaminimo laiką paspausdami mygtuką **10 min., 1 min. arba 10 s**.

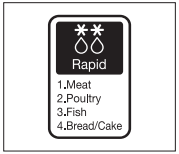


3. Paspauskite mygtuką **pradėti**.

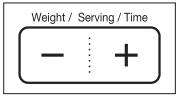
Rezultatas: pradedama gaminti maistą. Baigus, krosnelė pypteli keturis kartus.

Jei norite automatiškai greitai atšildyti kokį nors maistą.

1. Įdėkite užšaldytą maistą į krosnelę.
Pasirinkite maisto tipą vieną arba keletą kartą paspausdami mygtuką **greitas atšildymas**.



2. Pasirinkite maisto svorį paspausdami mygtuką **plius/minus**.



3. Paspauskite mygtuką **pradėti**.

Jei norite pridėti 30 papildomų sekundžių.

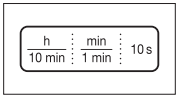
Palikite maistą krosnelėje.
Paspauskite **+30 s** vieną kartą arba keletą kartų, atsižvelgdami į tai, kelis kartus norite pridėti 30 sekundžių.

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 2 2011-01-12 11:31:13

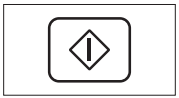
Jei norite pakepinti kokį nors maistą.

1. Įkaitinkite kepsninę iki reikalingos temperatūros paspausdami mygtuką **kepsninė**, laiko nustatymo mygtuką (**10 min., 1 min.** ir **10 s**) bei mygtuką **pradėti**.

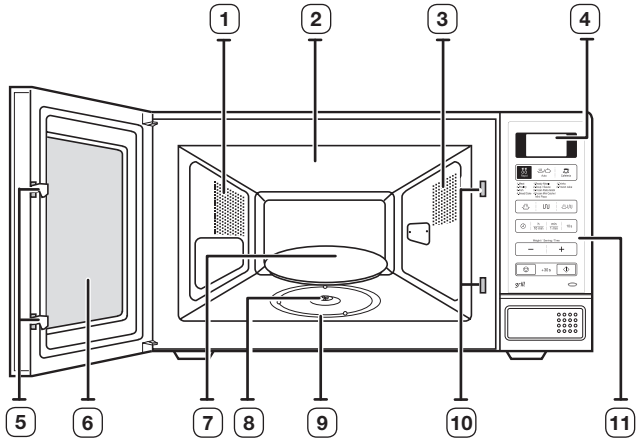
2. Pastatykite maistą ant krosnelės lentynos. Paspauskite mygtuką **kepsninė**. Pasirinkite gaminimo laiką paspausdami mygtukus **10 min., 1 min.** ir **10 s**.



3. Paspauskite mygtuką **pradėti**



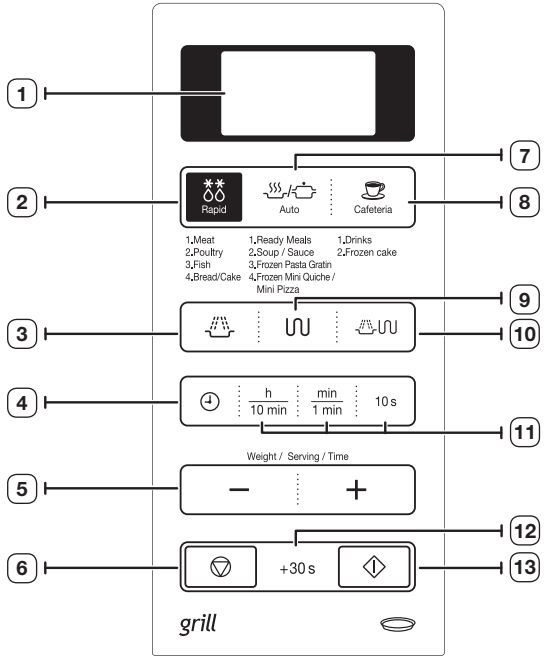
KROSNELĖ



1. VĖDINIMO ANGOS
2. KEPSNINĖ
3. APŠVIETIMAS
4. EKRANAS
5. DURELIŲ UŽRAKTAI
6. DURELĖS
7. SUKAMASIS DISKAS
8. SUKABINTUVAS
9. SUKAMASIS ŽIEDAS
10. SAUGOS BLOKAVIMO ANGOS
11. VALDYMO SKYDELIS

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 3 2011-01-12 11:31:13

VALDYMO SKYDELIS



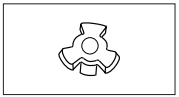
1. EKRANAS
2. FUNKCIJA AUTOMATINIS GREITAS ATŠILDYMAS
3. GALIOS LYGIO NUSTATYMAS
4. LAIKRODŽIO NUSTATYMAS
5. MYGTUKAS (gaminimo laikas, svoris ir porcijos dydis)
6. MYGTUKAS SUSTABDYTI/ ATŠAUKTI
7. AUTOMATINIS ŠILDYMAS/ GAMINIMAS PASIRINKIMAS
8. KAVINĖ PASIRINKIMAS
9. KEPSNINĖS REŽIMO PASIRINKIMAS
10. KOMBINACINIO REŽIMO PASIRINKIMAS
11. LAIKO NUSTATYMAS
12. +30 s MYGTUKAS
13. MYGTUKAS PRADĖTI

PRIEDAI

Atsižvelgiant į įsigytą modelį, pateikiama keletas priedų, kuriuos galima naudoti įvairiais būdais.

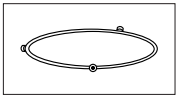
1. **Sukabintuvas** jau yra įtaisytas krosnelės pagrinde ant variklio veleno.

   Paskirtis: sukabintuvas suka sukamąjį diską.



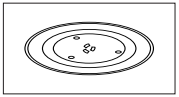
2. **Sukamasis žiedas** yra krosnelės viduryje.

   Paskirtis: sukamasis žiedas palaiko sukamąjį diską.



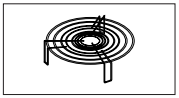
3. **Sukamasis diskas** yra įtaisomas ant sukamojo žiedo, ties viduriu pritaisomas prie sukabintuvo.

   Paskirtis: sukamasis diskas yra pagrindinis maisto gaminimo paviršius; jį galima lengvai išimti norint nuvalyti.



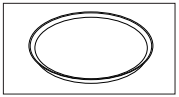
4. **Metalinė lentyna** yra pastatoma ant sukamojo disko.

   Paskirtis: metalinė lentyna gali būti naudojama kepsninės ir kombinaciniu maisto gaminimo režimu.



4. **Skrudinimo lėkštė,** žr. 16 puslapį.

   Paskirtis: skrudinimo lėkštė naudojama su automatinio skrudinimo funkcija arba neautomatinio skrudinimo funkcija.



NENAUDOKITE mikrobangų krosnelės be sukamojo žiedo ir sukamojo disko.

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 4 2011-01-12 11:31:14

ŠIOS INSTRUKCIJŲ KNYGELĖS NAUDOJIMAS

Ką tik įsigijote SAMSUNG mikrobangų krosnelę. Savininko instrukcijose yra vertingos informacijos apie maisto gaminimą naudojantis mikrobangų krosnele:

- saugos priemonės;
- tinkami priedai ir virtuvės reikmenys;
- naudingi gaminimo patarimai;
- gaminimo patarimai.

SVARBI SAUGOS INFORMACIJA

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS.
ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR SAUGOKITE, KAD GALĖTUMĖTE PASINAUDOTI IR ATEITYJE.
Prieš naudodami krosnelę patvirtinkite, kad laikomasi pateiktų nurodymų.

- Naudokite šį prietaisą pagal paskirtį, kaip nurodyta šiame instrukcijų vadove. Šio vadovo įspėjimai ir svarbūs saugos nurodymai neapima visų galimų sąlygų ir situacijų. Sveikas protas, atsargumas ir atidumas įrengiant, prižiūrint bei naudojant savo prietaisą yra jūsų pačių atsakomybė.
- Šios naudojimo instrukcijos taikomos įvairiems modeliams, todėl jūsų mikrobangų krosnelės charakteristikos gali šiek tiek skirtis nuo aprašytųjų šiame vadove, gali būti taikomi ne visi įspėjamieji ženklai. Jei kyla klausimų arba neaiškumų, kreipkitės į artimiausią aptarnavimo centrą arba ieškokite pagalbos ir informacijos internete adresu www.samsung.com.
- Ši mikrobangų krosnelė skirta maistui šildyti. Ją galima naudoti tik namuose. Nešildykite jokių grūdų pripildytų audinių arba pagalvių, nes galima nudegti ir sukelti gaisrą. Gamintojas nebus atsakingas už žalą, patirtą netinkamai arba neteisingai naudojant prietaisą.
- Jei krosnelė nebus reguliariai valoma, gali nusidėvėti paviršius ir dėl to sutrumpės prietaiso eksploatavimo laikas, galimos pavojingos situacijos.

SIMBOLIŲ IR PIKTOGRAMŲ PAAIŠKINIMAS

ĮSPĖJIMAS — Pavojingai arba nesaugiai naudojant, galima **sunkiai ar net mirtinai susižaloti**.

PERSPĖJIMAS — Pavojai arba nesaugus naudojimas, dėl kurių galima nesunkiai susižeisti arba sugadinti nuosavybę.

- Įspėjimas; gaisro pavojus
- Įspėjimas; karštas paviršius
- Įspėjimas; elektra
- Įspėjimas; sprogi medžiaga
- NEBANDYKITE.
- Tiksliai laikykitės nurodymų.
- NEARDYKITE.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš sienos lizdo.
- NELIESKITE.
- Įsitikinkite, ar įrenginys įžemintas, kad būtų išvengta elektros smūgio.
- Pagalbos kreipkitės į aptarnavimo centrą.
- Pastaba
- Svarbu

ATSARGUMO PRIEMONĖS, KAD BŪTŲ IŠVENGTA PERNELYG DIDELĖS MIKROBANGŲ ENERGIJOS.

Jei nebus taikomos nurodytos saugos priemonės, galimas kenksmingas mikrobangų energijos poveikis.

(a) Jokiomis aplinkybėmis neturi būti mėginama naudotis krosnele neuždarius durelių, negalima gadinti saugos užraktų (durelių užraktų) arba mėginti ką nors įkišti į jų angas.

(b) NEKIŠKITE jokių daiktų tarp krosnelės durelių ir priekinio paviršiaus, neleiskite ant sandarinimo paviršių kauptis maisto arba valiklių likučiams. Užtikrinkite, kad durelės ir jų sandarinimo paviršiai būtų švarūs: pasinaudoję pirmiau nuvalykite drėgna šluoste, tada - švelnia ir sausa šluoste.

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 5 2011-01-12 11:31:14

(c) NENAUDOKITE sugedusios krosnelės, kol jos nepataisys kvalifikuotas gamintojo parengtas mikrobangų krosnelių techninės priežiūros specialistas. Ypač svarbu, kad tinkamai užsidarytų krosnelės durelės ir nebūtų sugadinta:
(1) durelės (kreivos);
(2) durelių vyriai (sulūžę arba atsilaisvinę);
(3) durelių sandarikliai ir sandarinimo paviršiai.

(d) Krosnelę turėtų reguliuoti arba taisyti tik tinkamai gamintojo parengtas ir kvalifikuotas mikrobangų krosnelių techninės priežiūros specialistas.

Šis gaminys yra 2 grupės B klasės ISM įranga. 2 grupei priklauso visa ISM įranga, kurioje sukuriama ir / arba elektromagnetinio spinduliavimo pavidalu medžiagai apdoroti naudojama radijo dažnių energija, EDM bei lankinio suvirinimo įranga.

B klasės įranga tinkama naudoti namų aplinkoje ir visur, kur yra tiesioginis prijungimas prie žemos įtampos maitinimo tinklo, naudojamo tiekti energiją į pastatus buities tikslams.

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

Užtikrinkite, kad visada būtų taikomos šios saugos priemonės.

⚠ ĮSPĖJIMAS				
Mikrobangų krosnelę turi būti leidžiama modifikuoti arba taisyti tik kvalifikuotiems darbuotojams.	✓	✓	✓	✓
Skysčių ir kito maisto nešildykite sandariose talpyklose.	✓	✓	✓	✓
Saugos sumetimais nenaudokite aukšto slėgio vandens valiklių arba garinių purškiklių.	✓	✓	✓	✓
Neįrenkite šio prietaiso prie šildytuvų, degių medžiagų, drėgnoje, taukuotoje arba dulkėtoje vietoje, tiesioginių saulės spindulių ir vandens pasiekiamoje vietoje arba ten, kur galimas dujų nuotėkis; būtinas lygus paviršius.	✓	✓	✓	✓
Šis prietaisas turi būti tinkamai įžemintas pagal vietinius ir nacionalinius įstatymus.	✓	✓	✓	✓
Nuo maitinimo kištuko ir jo kontaktų sausa šluoste reguliariai nuvalykite visus svetimkūnius, pvz., dulkes arba vandenį.	✓	✓	✓	✓
Netraukite arba stipriai nelenkite maitinimo laido, nedėkite ant jo sunkių daiktų.	✓	✓	✓	✓
Įvykus dujų (pvz., propano, suskystintųjų naftos dujų ir kt.) nuotėkiui, nedelsdami išvėdinkite patalpą neliesdami maitinimo kištuko.	✓	✓	✓	✓
Nelieskite maitinimo kištuko drėgnomis rankomis.	✓	✓	✓	✓
Nemėginkite išjungti prietaiso ištraukdami maitinimo kištuką, kai įrenginys veikia.	✓	✓	✓	✓
Nekiškite pirštų arba svetimkūnių. Jei į prietaisą patektų, pvz., vandens, ištraukite maitinimo kištuką ir kreipkitės į artimiausią aptarnavimo centrą.	✓	✓	✓	✓
Saugokite prietaisą nuo didelio slėgio arba smūgių.	✓	✓	✓	✓
Nestatykite krosnelės virš dūžtančių objektų, pvz., kriauklės arba stiklo dirbinių. (Tik ant spintelės paviršiaus įrengiamas modelis)	✓	✓		
Prietaisui valyti nenaudokite benzolo, skiediklio, alkoholio, garų valiklio arba aukšto slėgio valiklio.	✓	✓	✓	✓
Įsitikinkite, kad maitinimo įtampa, dažnis ir srovė atitinka nurodytas gaminio specifikacijose.	✓	✓		✓
Tvirtai įkiškite maitinimo kištuką į sienos lizdą. Nenaudokite šakotuvo, ilginimo laido arba elektros transformatoriaus.	✓	✓	✓	
Nekabinkite maitinimo laido ant metalinio objekto, nekiškite jo tarp daiktų arba už krosnelės.	✓	✓	✓	
Nenaudokite sugadinto maitinimo kištuko, maitinimo laido arba atsilaisvinusio sienos lizdo. Kai maitinimo kištukas arba maitinimo laidas sugadinami, kreipkitės į artimiausią aptarnavimo centrą.	✓	✓	✓	✓
Prietaisai neskirti valdyti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.	✓	✓		
Nepilkite arba tiesiogiai nepurkškite vandens į krosnelę.	✓	✓		
Nedėkite daiktų ant krosnelės, į jos vidų arba ant krosnelės durelių.	✓	✓	✓	

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 6 2011-01-12 11:31:22

Ant krosnelės paviršiaus nepurkškite lakių medžiagų, pvz., insekticidų.	✓	✓		
Vaikai turi būti prižiūrimi, kad nežaistų su šiuo prietaisu.	✓	✓	✓	✓
Prietaisas nepritaikytas įrengti transporto priemonėse, kemperiuose ir pan.	✓	✓	✓	✓
Krosnelėje nelaikykite degių medžiagų. Būkite ypač atsargūs šildydami patiekalus arba gėrimus, kurių sudėtyje yra alkoholio, nes alkoholio garai gali pasiekti įkaitusias krosnelės dalis.	✓		✓	✓
Mikrobangų krosnelė skirta statyti ant spintelės paviršiaus, ji neturi būti dedama į spintą. (Tik ant spintelės paviršiaus įrengiamas modelis)	✓	✓	✓	✓
ĮSPĖJIMAS: prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Reikėtų saugotis ir neliesti įkaistančių elementų. Jaunesni kaip 8 metų amžiaus vaikai neturi būti prileidžiami be nuolatinės priežiūros.	✓	✓	✓	✓
ĮSPĖJIMAS: vaikams leiskite naudotis krosnele be priežiūros tik davę atitinkamus nurodymus, kad jie galėtų naudotis krosnele saugiai ir suprastų netinkamo naudojimo pavojus.	✓	✓	✓	✓
Šiuo prietaisu gali naudotis vyresni kaip 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fizinės, jutimų arba protinės galimybės menkesnės arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi arba pamokomi saugiai naudotis prietaisu ir supranta galimą pavojų. Vaikai neturi žaisti su prietaisu. Neprižiūrimi vaikai neturėtų valyti ir atlikti kitų krosnelės priežiūros darbų.	✓	✓	✓	✓
ĮSPĖJIMAS: jei durelės arba durelių sandarikliai sugadinami, krosnelė neturi būti naudojama, kol ją pataisys kvalifikuotas asmuo.	✓	✓	✓	✓
ĮSPĖJIMAS: galimas pavojus, jei bet kokius techninės priežiūros arba remonto darbus, per kuriuos pašalinamas dangtelis, apsaugantis nuo mikrobangų energijos poveikio, atlieka nekvalifikuotas asmuo.	✓	✓	✓	✓
ĮSPĖJIMAS: įsitikinkite, ar prietaisas išjungtas prieš keičiant lempą, kad būtų išvengta elektros smūgio pavojaus.	✓	✓	✓	

ĮSPĖJIMAS: skysčiai ir kitoks maistas neturi būti šildomi sandariose talpyklose, nes gali sprogti.	✓		✓	✓
ĮSPĖJIMAS: pasiekiamos dalys naudojant gali įkaisti. Vaikai neturėtų būti prileidžiami, kad nenudegtų.	✓		✓	
ĮSPĖJIMAS: mikrobangų krosnele šildant gėrimus galimas pavėluotas staigus užvirimas, todėl imant talpyklą reikia saugotis; siekdami išvengti tokios situacijos VISADA leiskite pastovėti bent 20 sekundžių po to, kai krosnelė išjungiama, kad temperatūra suvienodėtų. Jei reikia, maišykite šildydami ir VISADA pamaišykite pašildę. Jei apsiplikėte, laikykitės šių PIRMOSIOS PAGALBOS nurodymų: • nudegintą vietą panardinkite į šaltą vandenį bent 10 minučių; • apriškite švariu sausu tvarsčiu; • netepkite jokiais kremais, aliejais arba losjonais.	✓	✓	✓	✓
Naudojamas prietaisas įkaista. Reikėtų saugotis ir neliesti krosnelės viduje esančių įkaistančių elementų.	✓		✓	✓
ĮSPĖJIMAS: maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto indelių turinys turi būti išmaišomas arba suplakamas ir prieš vartojant patikrinama temperatūra, kad būtų išvengta nudegimų;			✓	
Prietaisas neskirtas naudotis asmenims (įskaitant ir vaikus), kurių fizinės, jutimo ar psichinės galimybės yra ribotos, arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie, kai naudojasi šiuo prietaisu, būtų prižiūrimi ar vadovaujami asmens, atsakingo už jų saugumą.	✓	✓	✓	✓
Krosnelė turėtų būti tinkamai orientuota ir pastatyta tinkamame aukštyje, kad būtų galima lengvai pasiekti jos vidų ir valdymo sritį.	✓	✓	✓	✓
Prieš naudojant krosnelę pirmą kartą, įdėjus vandens ji turėtų būti įjungta 10 minučių ir tik tada naudojama.	✓	✓	✓	✓
Ši mikrobangų krosnelė turi būti pastatyta taip, kad būtų galima pasiekti kištuką. Jei krosnelė skleidžia keistą garsą, degėsių kvapą arba dūmus, nedelsdami ištraukite maitinimo kištuką ir kreipkitės į artimiausią aptarnavimo centrą.	✓	✓	✓	✓

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 7 2011-01-12 11:31:25

valant paviršiai gali įkaisti labiau nei įprastai, vaikai neturėtų būti prileidžiami (Tik modeliui su valymo funkcija)		✓	✓	
Prieš valant turi būti pašalintas išbėgęs maistas, o valymo vadove nurodytus virtuvės reikmenis galima palikti. (Tik modeliui su valymo funkcija)	✓	✓	✓	✓
Prietaisą turi būti galima atjungti nuo maitinimo po to, kai įrengiamas. Atjungiama pasiekiamu kištuku arba jungikliu, kuris įtaisomas stacionarioje instaliacijoje pagal instaliacijos taisykles. (Tik integruotiems modeliams.)	✓	✓	✓	✓

⚠ PERSPĖJIMAS				
Naudokite tik virtuvės įrankius, kurie tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse; NENAUDOKITE jokių metalinių talpyklų, stalo indų su aukso arba sidabro apdaila, iešmų, šakučių ir kt. Pašalinkite popierinių arba plastikinių maišelių vielos raiščius. Priežastis: galimas elektros lankas arba kibirkščiavimas, krosnelė gali būti sugadinta.	✓		✓	✓
Kai maistą šildote plastikinėse arba popierinėse talpyklose, stebėkite krosnelę, nes yra užsidegimo pavojus;	✓		✓	
Nenaudokite mikrobangų krosnelės džiovinti popieriui arba drabužiams.	✓		✓	✓
Mažesniam maisto kiekiui šildyti naudokite trumpesnį laiką, kad maistas neperkaistų ir neužsidegtų.	✓		✓	✓
Jei pastebite dūmų, išjunkite arba atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo ir neatidarykite durelių, kad nekiltų liepsna;	✓		✓	✓
Krosnelė turi būti reguliariai valoma ir šalinami maisto likučiai;	✓	✓		✓
Nemerkite maitinimo kabelio arba kištuko į vandenį, saugokite maitinimo kabelį nuo karščio.	✓	✓		

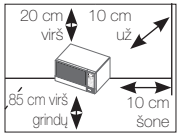
Nenulupti kiaušiniai ir kietai virti kiaušiniai neturėtų būti šildomi mikrobangų krosnelėse, nes gali sprogti net ir išjungus krosnelę; be to, nešildykite oro nepraleidžiančių arba vakuuminių butelių, indų, talpyklų, nelukštentų riešutų, pomidorų ir kt.			✓	✓
Neuždenkite vėdinimo angų audeklu arba popieriumi. Šios medžiagos gali užsidegti karštam orui išeinant iš krosnelės. Be to, krosnelė gali perkaisti ir išsijungti automatiškai; ji neįsijungs, kol pakankamai neatvės.	✓		✓	
Imdami indą iš krosnelės visada užsimaukite virtuvines pirštines, kad nenudegtumėte.			✓	
Kol krosnelė neatvėsusi, nelieskite kaitinamųjų elementų arba vidinių krosnelės sienelių.			✓	
Pamaišykite skysčius praėjus pusei šildymo laiko arba baigus šildyti ir leiskite skysčiui bent 20 sekundžių pastovėti, kad jis staiga neužvirtų.			✓	
Atidarydami krosnelės dureles stovėkite rankos ilgio atstumu, kad nenudegintų išsiveržęs karštas oras arba garai.			✓	
Nejunkite mikrobangų krosnelės, kai ji tuščia. Mikrobangų krosnelė automatiškai išsijungs 30 minučių saugos tikslais. Rekomenduojama krosnelėje visada pastatyti vandens stiklinę, kad sugertų mikrobangų energiją, jei mikrobangų krosnelė atsitiktinai įsijungtų.	✓			✓
Krosnelės durelių stiklui valyti nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių arba aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių; dėl to gali suskilti stiklas.	✓			✓
Krosnelę pastatykite atsižvelgdami į šiame vadove nurodytus tarpus (žr. Mikrobangų krosnelės įrengimas)	✓		✓	
Būkite atsargūs, kai kitus elektros prietaisus jungiate į lizdus, esančius prie krosnelės.	✓	✓	✓	

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 8 2011-01-12 11:31:27

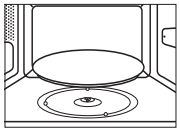
MIKROBANGŲ KROSNELĖS ĮRENGIMAS

Pastatykite krosnelę ant lygaus paviršiaus 85 cm aukštyje virš grindų. Paviršius turi būti pakankamai tvirtas, kad išlaikytų krosnelės svorį.

1. Įrengdami krosnelę įsitikinkite, kad būtų tinkamas vėdinimas: už jos ir šonuose palikite bent 10 cm (4 col.) tarpą ir 20 cm (8 col.) tarpą virš krosnelės.



2. Iš krosnelės išimkite visas pakuotės medžiagas. Įtaisykite sukamąjį žiedą ir sukamąjį diską. Patikrinkite, ar sukamasis diskas sukasi laisvai.



3. Ši mikrobangų krosnelė turi būti pastatyta taip, kad būtų galima pasiekti kištuką.

Jei maitinimo laidas pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu laidu arba rinkiniu, įsigyjamu iš gamintojo arba jo aptarnavimo atstovo. Saugos sumetimais kabelį junkite į 3 kontaktų 230 voltų 50 Hz kintamosios srovės įžemintą lizdą. Jei pažeidžiamas šio prietaiso maitinimo kabelis, jį reikia pakeisti specialiu kabeliu.

Nestatykite mikrobangų krosnelės karštoje arba drėgnoje aplinkoje, pvz., prie orkaitės arba radiatoriaus. Turi būti atsižvelgiama į krosnelės maitinimo tiekimo specifikacijas, o naudojamas ilginamasis laidas turi būti tokio paties standarto kaip pateikiamas su krosnele. Vidų ir durelių sandariklį išvalykite drėgna šluoste ir tik tada pradėkite naudoti mikrobangų krosnelę.

LAIKO NUSTATYMAS

Jūsų mikrobangų krosnelėje yra įtaisytas laikrodis. Kai tiekiamas maitinimas, ekrane automatiškai rodoma „12:00".
Nustatykite dabartinį laiką. Laikas gali būti rodomas 24 valandų arba 12 valandų formatu. Laikrodį reikia nustatyti:

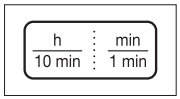
- kai pirmą kartą įrengiate mikrobangų krosnelę;
- sutrikus maitinimui.

Nepamirškite iš naujo nustatyti laikrodžio, kai pereinama iš vasaros laiko į žiemos laiką ir atvirkščiai.

1.

Kad laikas būtų rodomas...	**Tada paspauskite mygtuką laikrodis...**
24 valandų formatu	Vieną kartą
12 valandų formatu	Du kartus

2. Mygtuku **h** nustatykite valandas, o mygtuku **min.** nustatykite minutes.



3. Kai rodomas teisingas laikas, dar kartą paspauskite mygtuką **laikrodis**, kad laikrodis būtų paleistas.

Rezultatas: laikas rodomas ir kai nesinaudojate mikrobangų krosnele.

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 9 2011-01-12 11:31:28

KĄ DARYTI, JEI ABEJOJATE AR TURITE PROBLEMŲ

Jei turite toliau nurodytų problemų, išbandykite pateiktus sprendimus.

Tai normalu.

- Kondensacija krosnelėje
- Oro srautas aplink dureles ir išorinį korpusą
- Šviesos atspindžiai aplink dureles ir išorinį korpusą
- Garai, besiveržiantys pro dureles arba angas

Krosnelė neįsijungia paspaudus mygtuką pradėti.

- Ar durelės iki galo uždarytos?

Maistas visai nešildomas

- Ar teisingai nustatėte laikmatį ir / arba paspaudėte mygtuką **pradėti**?
- Ar durelės uždarytos?
- Ar neperkrovėte elektros grandinės ir neperdegė saugiklis, gal suaktyvintas pertraukiklis?

Maistas arba perkaitintas, arba per mažai pašildytas

- Ar maisto tipui nustatyta tinkama gaminimo trukmė?
- Ar pasirinktas tinkamas galios lygis?

Krosnelėje vyksta kibirkščiavimas ir traškėjimas (elektros lankas)

- Ar nenaudojote indo su metalo apdaila?
- Ar krosnelėje nepalikote šakutės arba kito metalinio virtuvės reikmens?
- Ar aliuminio folija ne per arti vidinių sienelių?

Krosnelė trikdo radijo arba televizijos prietaisų darbą

- Krosnelei veikiant galima pastebėti nedidelių televizijos arba radijo transliacijų trikdžių. Tai normalu. Norėdami išspręsti šią problemą, įrenkite krosnelę toliau nuo televizorių, radijo aparatų ir antenų.
- Jei trikdžius aptinka krosnelės mikroprocesorius, ekranas gali būti nustatytas iš naujo. Norėdami išspręsti šią problemą, ištraukite maitinimo kištuką ir vėl įkiškite. Iš naujo nustatykite laiką.

Jei pirmiau pateiktos rekomendacijos nepadeda išspręsti problemos, kreipkitės į vietinį atstovą arba SAMSUNG garantinio aptarnavimo tarnybą.

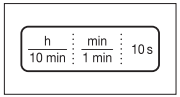
GAMINIMAS/ŠILDYMAS

Šioje procedūroje paaiškinama, kaip gaminti arba šildyti maistą.
Prieš palikdami krosnelę be priežiūros VISADA patikrinkite gaminimo parametrus.
Pirmiausia padėkite maistą sukamojo disko viduryje. Tada uždarykite dureles.

1. Paspauskite mygtuką **galios lygis**.

Rezultatas: rodomi 850 W (didžiausia gaminimo galia) rodmenys: pasirinkite tinkamą galios lygį dar kartą paspausdami mygtuką **galios lygis**, kol bus rodoma atitinkama galia vatais. Žr. galios lygio lentelę.

2. Nustatykite gaminimo laiką paspausdami mygtuką **10 min.**, **1 min.** ir **10 s**.



3. Paspauskite mygtuką **pradėti**.

Rezultatas: užsidega krosnelės lemputė ir pradeda suktis sukamasis diskas.

1) Pradedama gaminti, o baigus krosnelė supypsi keturis kartus.
2) Paskutinis priminimo signalas supypsės 3 kartus (po vieną kartą kas minutę).
3) Vėl rodomas dabartinis laikas.

Niekada nejunkite mikrobangų krosnelės, kai ji tuščia.

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 10 2011-01-12 11:31:28

GALIOS LYGIAI

Galite pasirinkti iš toliau nurodytų galios lygių.

Galios lygis	Galia	
	MIKROBANGOS	KEPSNINĖ
DIDELIS	850 W	-
VIDUTINIŠKAI DIDELIS	600 W	-
VIDUTINIS	450 W	-
VIDUTINIŠKAI MAŽAS	300 W	-
ATŠILDYMAS	180 W	-
MAŽAS / PALAIKYTI ŠILTĄ	100 W	-
KEPSNINĖ	-	1100 W
KOMBINACINIS I	600 W	1100 W
KOMBINACINIS II	450 W	1100 W
KOMBINACINIS III	300 W	1100 W

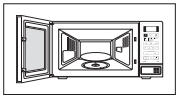
Jei pasirenkate aukštesnį galios lygį, gaminimo laiką reikia sutrumpinti.

Jei pasirenkate žemesnį galios lygį, gaminimo laiką reikia pailginti.

GAMINIMO SUSTABDYMAS

Norėdami patikrinti maistą, gaminimą galite bet kada sustabdyti.

1. Norėdami laikinai sustabdyti; atidarykite dureles.



Rezultatas: gaminimas sustabdomas. Norėdami atnaujinti gaminimą, uždarykite dureles ir dar kartą paspauskite **pradėti**.

2. Norėdami visiškai sustabdyti; Paspauskite mygtuką **sustabdyti/atšaukti**.

Rezultatas: gaminimas sustabdomas. Jei norite atšaukti gaminimo parametrus, dar kartą paspauskite mygtuką **sustabdyti/atšaukti**.

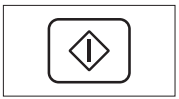
Be to, galite atšaukti parametrą prieš pradėdami, tiesiog paspausdami **sustabdyti/atšaukti**.

GAMINIMO LAIKO REGULIAVIMAS

Galite pratęsti gaminimo laiką vieną kartą paspausdami mygtuką +30 s, norėdami pridėti 30 sekundžių.

1. Kiekvieną kartą norėdami pridėti 30 sekundžių paspauskite mygtuką **+30 s**.

2. Paspauskite mygtuką **pradėti**.

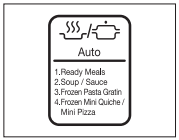


GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 11 2011-01-12 11:31:28

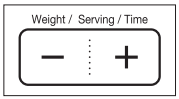
AUTOMATINIO ŠILDYMO/GAMINIMO FUNKCIJOS NAUDOJIMAS

Funkcijoje Automatinis šildymas/Gaminimas yra keturi iš anksto suprogramuoti gaminimo laikai. Jums nereikia nustatyti gaminimo laiko arba galios lygio.
Galite reguliuoti porcijų skaičių paspausdami mygtuką aukštyn/žemyn.
Pirmiausia maistą padėkite sukamojo disko viduryje ir uždarykite dureles.

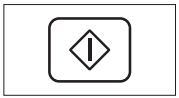
1. Pasirinkite šildomo maisto tipą, vieną arba keletą kartų paspausdami mygtuką **automatinis šildymas/gaminimas**.



2. Pasirinkite porcijos dydį paspausdami mygtuką **plius/minus**.
(Žr. šone pateiktą lentelę.)



3. Paspauskite mygtuką **pradėti**.



Rezultatas: pradedama gaminti maistą. Baigus gaminti.

1) Krosnelė pypteli keturis kartus.
2) Paskutinis priminimo signalas supypsės 3 kartus (po vieną kartą kas minutę).
3) Vėl rodomas dabartinis laikas.

Naudokite tik indus, kurie tinkami mikrobangų krosnelėms.

AUTOMATINIO ŠILDYMO/GAMINIMO PARAMETRAI

Šioje lentelėje pateikiamos įvairios Automatinio šildymo/Gaminimo programos, kiekiai, laukimo laikas ir atitinkamos rekomendacijos.

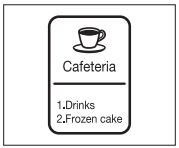
Kodas/Maistas	Porcija	Laukimo laikas
1. Paruoštas maistas (atvėsinta)	300-350 g / 400-450 g	3 min.
	Rekomendacijos	
	Įdėkite į keraminę lėkštę ir uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Ši programa tinkama maistui, sudarytam iš 3 komponentų (pvz., mėsa su padažu, daržovės ir garnyras: bulvės, ryžiai arba makaronai).	
2. Sriuba / padažas (atvėsinta)	200-250 g / 300-350 g / 400-450 g	3 min.
	Rekomendacijos	
	Įpilkite sriubą / padažą į gilią keraminę sriubos lėkštę arba dubenį. Uždenkite, kol šildoma ir laukiama. Prieš laukimo laiką ir po jo pamaišykite.	
3. Užšaldytas makaronų apkepas	200 g / 400 g	3 min.
	Rekomendacijos	
	Įpilkite sriubą / padažą į gilią keraminę sriubos lėkštę arba dubenį. Uždenkite, kol šildoma ir laukiama. Prieš laukimo laiką ir po jo pamaišykite.	
4. Užšaldytas mažas apkepas su įdaru / maža pica	150 g (4-6 gab.) / 250 g (7-9 gab.)	-
	Rekomendacijos	
	Užšaldytą mažą apkepą su įdaru arba mažą picą tolygiai išdėliokite ant lentynos.	

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 12 2011-01-12 11:31:28

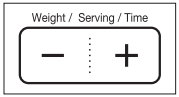
KAVINĖS FUNKCIJOS NAUDOJIMAS

Naudojant funkciją kavinė, gaminimo laikas nustatomas automatiškai. Galite reguliuoti porcijų skaičių paspausdami mygtuką aukštyn/žemyn. Pirmiausia maistą padėkite sukamojo disko viduryje ir uždarykite dureles.

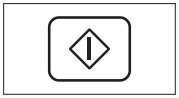
1. Pasirinkite šildomo maisto tipą, vieną arba keletą kartų paspausdami mygtuką **kavinė**.



2. Pasirinkite porcijos dydį paspausdami mygtuką **plius/minus**.
(Žr. šone pateiktą lentelę.)



3. Paspauskite mygtuką **pradėti**.



Rezultatas: pradedama gaminti maistą. Baigus gaminti.

1) Krosnelė pypteli keturis kartus.
2) Paskutinis priminimo signalas supypsės 3 kartus (po vieną kartą kas minutę).
3) Vėl rodomas dabartinis laikas.

Naudokite tik indus, kurie tinkami mikrobangų krosnelėms.

KAVINĖS PARAMETRAI

Pateiktoje lentelėje parodytos automatinės programos, skirtos gėrimams pašildyti ir užšaldytam pyragui atšildyti.
Joje nurodyti kiekiai, laukimo laikas ir atitinkamos rekomendacijos.
1 programa naudoja tik mikrobangų energiją. 2 programa naudoja mikrobangų ir kepsninės derinį.

Kodas/ Maistas	Porcijos dydis	Laukimo laikas
1. Gėrimai Kava, pienas, arbata, vanduo (patalpos temperatūra)	150 ml (1 puodelis) / 250 ml (1 bokalas)	1-2 min.
	Rekomendacijos	
	Pripilkite keraminį puodelį (150 ml) arba bokalą (250 ml) ir pastatykite sukamojo disko viduryje. Šildykite neuždengtą. Prieš laukimo laiką ir po jo gerai išmaišykite. Būkite atsargūs išimdami puodelius (žr. skyščių saugos nurodymus).	
2. Užšaldytas pyragas	100 g (1 gab.) / 200 g (2 gab.) 300 g (2-3 gab.) / 400 g (3-4 gab.) 500 g (4 gab.)	5-15 min.
	Rekomendacijos	
	Lygius užšaldytus pyrago gabalėlius (-18 °C) padėkite tiesiai ant metalinės lentynos. Didesnius gabalus ir bandeles dėkite ant sukamojo disko. Vieną gabalėlį padėkite viduryje, 2 gabalėlius - vieną priešais kitą ir 3-4 gabalėlius išdėliokite ratu. Pašildžius pyragėliai sušils ir apskrus. Ši programa tinkama tokiems pyragams: obuolių pyragui trapiu paviršiumi, trapiam pyragui, pyragui su aguonomis ir bandelėms. Ji netinka nesupjaustytam pyragui, pyragui su grietinėlės įdaru arba šokolado apdaila.	

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 13 2011-01-12 11:31:29

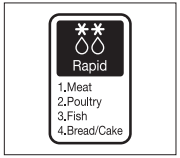
AUTOMATINĖS GREITO ATŠILDYMO FUNKCIJOS NAUDOJIMAS

Funkcija „Auto Rapid Defrost“ (automatinis greitas atšildymas) leidžia atšildyti mėsą, paukštieną, žuvį. Atšildymo laikas ir galios lygis nustatomi automatiškai.
Tiesiog reikia pasirinkti programą ir svorį.

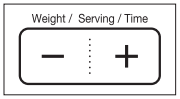
Naudokite tik indus, kuriuos galima naudoti mikrobangų krosnelėje.

Pirmiausia užšaldytą maistą padėkite sukamojo disko viduryje ir uždarykite dureles.

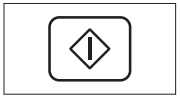
1. Pasirinkite šildomo maisto tipą, vieną arba keletą kartų paspausdami mygtuką **greitas atšildymas**. (Daugiau informacijos žr. priešais esančiame puslapyje pateiktoje lentelėje)



2. Pasirinkite maisto svorį paspausdami mygtuką **plius/minus**. Daugiausia galima nustatyti 2000 g.



3. Paspauskite mygtuką **pradėti**.



Rezultatas:

- pradedamas atšildymas;
- krosnelė pypteli praėjus pusei atšildymo laiko, primindama, kad laikas apversti maistą;
- dar kartą paspauskite mygtuką **pradėti**, norėdami baigti atšildyti.

Be to, maistą galima atšildyti neautomatiniu būdu. Norėdami tai atlikti, pasirinkite mikrobangų krosnelės gaminimo / šildymo funkciją, kurios galios lygis 180 W. Daugiau informacijos žr. 10 puslapio skyriuje „Gaminimas/šildymas”.

AUTOMATINIO GREITO ATŠILDYMO PARAMETRAI

Šioje lentelėje pateikiamos įvairios automatinio greito atšildymo programos, kiekiai, laukimo laikas ir atitinkamos rekomendacijos.
Prieš atšildydami išimkite visų rūšių pakuotės medžiagas. Mėsą, paukštieną ir žuvį sudėkite į keraminę lėkštę.

Kodas/ Maistas	Porcijos dydis	Laukimo laikas
1. Mėsa	200-2000 g	20-60 min.
	Rekomendacijos	
	Uždenkite kraštus aliuminio folija. Apverskite mėsą, kai krosnelė pypteli. Ši programa tinkama jautienai, avienai, kiaulienai, kepsniams, žlėgtainiams ir mėsos faršui.	
2. Paukštiena	200-2000 g	20-60 min.
	Rekomendacijos	
	Kojelių ir sparnelių galiukus uždenkite aliuminio folija. Kai krosnelė pypteli, apverskite paukštieną. Ši programa tinkama neišdarinėtai vištai ir vištienos porcijoms.	
3. Žuvis	200-2000 g	20-50 min.
	Rekomendacijos	
	Neišdarinėtos žuvies galinę dalį uždenkite aliuminio folija. Kai krosnelė pypteli, apverskite žuvį. Ši programa tinkama neišdarinėtai žuviai ir žuvies filė.	
4. Duona/ Pyragas	100-1000 g	5-20 min.
	Rekomendacijos	
	Padėkite duoną ant servetėlės ir apverskite, kai tik pypteli krosnelė. Įdėkite pyragą į keraminę lėkštę ir, jei įmanoma, apverskite, kai tik pypteli krosnelė. (Krosnelė veikia toliau ir sustabdoma, kai atidarote dureles. Ši programa tinkama visų rūšių duonai, supjaustytai ir nesupjaustytai, taip pat - bandelėms ir prancūziškiesiems batonams. Bandelės išdėliokite ratu. Ši programa tinkama visų rūšių mielių pyragams, biskvitams, varškės pyragams ir sluoksniuotos tešlos pyragaičiams. Ji netinka trapiems pyragaičiams, vaisiniams ir grietinėlės pyragams, taip pat - pyragams su šokolado apdaila.	

Jei norite atšildyti maistą neautomatiniu būdu, pasirinkite funkciją „Manual Defrosting“ (neautomatinis atšildymas) su 180 W galios lygiu. Daugiau informacijos apie neautomatinį atšildymą ir atšildymo laiką žr. 24 puslapyje.

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 14 2011-01-12 11:31:29

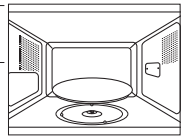
KAITINAMOJO ELEMENTO PADĖTIES PASIRINKIMAS

Kaitinamasis elementas naudojamas įjungus kepsninę. Nurodyta tik viena padėtis. Turime nurodyti vartotojams, kada jis turėtų būti išdėstytas vertikaliai.

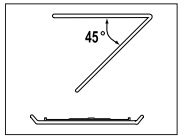
- Horizontali padėtis skirta kepsninei arba kombinaciniam gaminimui, naudojant mikrobangas + kepsninę

Kaitinamojo elementa padėtį keiskite, kai jis atvėsęs ir nenaudokite didelės jėgos, norėdami įtaisyti vertikaliai.

Kaitinamojo elemento nustatymas į...	**Tada...**
Horizontalią padėtį (kepsninė arba kombinacinis mikrobangų + kepsninės režimas).	• Patraukite kaitinamąjį elementą savęs link. • Pastumkite jį aukštyn, kol taps lygiagretus su krosnelės viršumi.



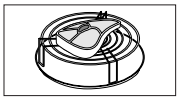
Valant krosnelės vidaus viršutinę dalį, patogu pasukti kaitintuvą žemyn 45 ° kampu ir išvalyti.



PRIEDŲ PASIRINKIMAS

Naudokite indus, kurie tinkami mikrobangų krosnelėms; nenaudokite plastikinių talpyklų, indų, popierinių puodelių, rankšluosčių ir kt.

Jei norite pasirinkti kombinacinį gaminimo režimą (kepsninė ir mikrobangos), naudokite tik indus, kuriuos galima naudoti mikrobangų krosnelėje ir kurie atsparūs karščiui. Metaliniai virtuvės reikmenys gali sugadinti jūsų krosnelę.

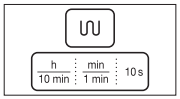


Daugiau informacijos apie tinkamus virtuvės reikmenis žr. 18-19 puslapyje esančiame Virtuvės reikmenų vadove.

KEPIMAS

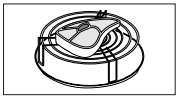
Kepsninė leidžia greitai pašildyti ir apskrudinti maistą nenaudojant mikrobangų. Šiuo tikslu su mikrobangų krosnele pateikiama kepsninės lentyna.

1. Pašildykite kepsninę iki reikalingos temperatūros paspausdami mygtuką **kepsninė** ir nustatykite šildymo laiką paspausdami mygtuką **10 min.**, **1 min.** ir **10 s**.



2. Paspauskite mygtuką **pradėti**.

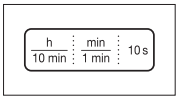
3. Atidarykite dureles ir padėkite maistą ant lentynos. Uždarykite dureles.



4. Paspauskite mygtuką **kepsninė**.

Rezultatas: rodomi pateikti rodmenys:

5. Nustatykite kepimo laiką paspausdami mygtuką **10 min.**, **1 min.** ir **10 s**.
Didžiausias kepimo laikas yra 60 minučių.



6. Paspauskite mygtuką **pradėti**.

Rezultatas: pradedama kepti. Baigus gaminti.

1) Krosnelė pypteli keturis kartus.
2) Paskutinis priminimo signalas supypsės 3 kartus (po vieną kartą kas minutę).
3) Vėl rodomas dabartinis laikas.

Nesirūpinkite, jei veikiant kepsninei šildytuvas išjungiamas ir įjungiamas. Šios sistemos paskirtis - apsaugoti krosnelę nuo perkaitimo.

Liesdami krosnelėje esančius indus visada mūvėkite virtuvines pirštines, nes jie gali būti labai karšti. Patikrinkite, ar kaitinamasis elementas yra horizontalus.

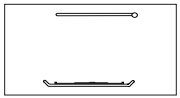
GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 15 2011-01-12 11:31:29

MIKROBANGŲ IR KEPSNINĖS DERINIMAS

Be to, galite derinti mikrobangas su kepsnine, norėdami vienu metu greitai gaminti ir apskrudinti.

- **VISADA** naudokite mikrobangų krosnelei tinkamus ir karščiui atsparius virtuvės reikmenis. Puikiai tinka stiklo arba keramikos indai, nes jie leidžia mikrobangoms tolygiai prasiskverbti į maistą.
- **VISADA** mūvėkite virtuvines pirštines liesdami krosnelėje esančius indus, nes jie gali labai įkaisti.

1. Įsitikinkite, kad kaitinamasis elementas yra horizontalioje padėtyje; daugiau informacijos žr. 15 puslapyje.



2. Atidarykite dureles.
Padėkite maistą ant lentynos, o lentyną - ant sukamojo disko.
Uždarykite dureles.

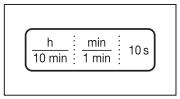
3. Paspauskite mygtuką **kombinacinis**.

Rezultatas: rodomi pateikti rodmenys:

(mikrobangų ir kepsninės režimas)
600 W (išėjimo galia)

- Pasirinkite tinkamą galios lygį dar kartą paspausdami mygtuką **kombinacinis**, kol pasirodys atitinkamas galios lygis.
- Kepsninės temperatūros nustatyti negalima.

4. Nustatykite kepimo laiką paspausdami mygtuką **10 min.**, **1 min.** ir **10 s**.
Didžiausias kepimo laikas yra 60 minučių.



5. Paspauskite mygtuką **pradėti**.

Rezultatas: pradedamas kombinacinis gaminimas. Baigus gaminti.
1) Krosnelė pypteli keturis kartus.
2) Paskutinis priminimo signalas supypsės 3 kartus (po vieną kartą kas minutę).
3) Vėl rodomas dabartinis laikas.

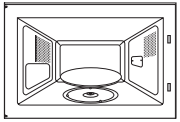
- Didžiausia kombinacinio mikrobangų ir kepsninės režimo galia yra 600 W.

NEAUTOMATINIO MAISTO GAMINIMO SU PLUTELE FUNKCIJOS NAUDOJIMAS

Ši skrudinimo lėkštė naudojama paskrudinti ne tik maisto viršų (su kepsninės funkcija), bet ir apačią, nes skrudinimo lėkštės temperatūra yra aukšta. Lentelėje pateikta keletas maisto produktų, kuriuos galima gaminti naudojant skrudinimo lėkštę (žr. šoninį puslapį).

Be to, skrudinimo lėkštę galima naudoti bekonienai, kiaušiniams, dešroms ir kt.

1. Pastatykite skrudinimo lėkštę tiesiai ant sukamojo disko ir pašildykite naudodami galingiausią mikrobangų ir kepsninės derinį [600 W + kepsninė], atsižvelgdami į lentelėje nurodytą laiką ir nurodymus.



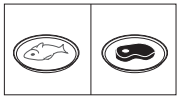
- Išimdami skrudinimo lėkštę, visada mūvėkite virtuvines pirštines, nes ji labai įkaista.

2. Ištepkite lėkštę aliejumi, jei, pvz., šildote bekonieną ir kiaušinius, kad maistas gražiai paruduotų.

PERSPĖJIMAS Atkreipkite dėmesį, kad skrudinimo lėkštė turi teflono sluoksnį, kuris nėra atsparus įbrėžimams. Lėkštėje esančiam maistui pjauti nenaudokite jokių aštrių daiktų, pvz., peilio.

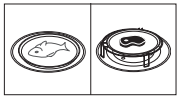
PERSPĖJIMAS Norėdami nesubraižyti skrudinimo lėkštės paviršiaus, naudokite plastikinius priedus arba prieš pjaudami išimkite maistą iš lėkštės.

3. Įdėkite maistą į skrudinimo lėkštę.



- Į skrudinimo lėkštę nedėkite jokių daiktų, kurie neatsparūs karščiui, pvz., plastikinių šiaudelių.
- Niekada nedėkite skrudinimo lėkštės į krosnelę be sukamojo disko.

4. Padėkite skrudinimo lėkštę ant mikrobangų krosnelės metalinės lentynos (arba sukamojo disko).



5. Pasirinkite atitinkamą gaminimo laiką ir galią. Žr. lentelę kitame puslapyje.

- **Kaip valyti skrudinimo lėkštę**
  Nuvalykite skrudinimo lėkštę šiltu vandeniu ir valymo priemone, nuplaukite švariu vandeniu.
- Nenaudokite kieto šepečio arba šiurkščios kempinės, nes sugadinsite viršutinį sluoksnį.
- **Atkreipkite dėmesį**
  Skrudinimo lėkštė netinkama plauti indaplove.

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 16 2011-01-12 11:31:30

SKRUDINIMO LĖKŠTĖS PARAMETRAS

Rekomenduojame pašildyti skrudinimo lėkštę ant sukamojo disko. Pašildykite skrudinimo lėkštę naudodami 600 W + kepsninės funkciją ir laikykitės lentelėje nurodyto laiko bei instrukcijų.

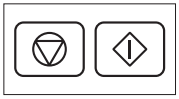
Maistas	Porcija	Šildymo laikas	Galia	Gaminimo laikas
Bekoniena	4 riekelės (80 g)	3 min.	600 W + kepsninė	3½-4 min.
	Rekomendacijos			
	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Riekeles vieną prie kitos sudėkite į skrudinimo lėkštę. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos.			
Pakepinti pomidorai	200 g (2 gab.)	3 min.	450 W + kepsninė	4½-5 min.
	Rekomendacijos			
	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Supjaustykite pomidorus per pusę. Ant viršaus uždėkite sūrio. Skrudinimo lėkštėje išdėliokite ratu. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos.			
Mėsainis (užšaldytas)	2 gabalėliai (125 g)	3 min.	600 W + kepsninė	7-7½ min.
	Rekomendacijos			
	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Įdėkite užšaldytą mėsainį į skrudinimo lėkštę. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos. Apverskite po 4-5 min.			
Prancūziškieji batonai (užšaldyti)	200-250 g (2 gab.)	4 min.	450 W + kepsninė	8-9 min.
	Rekomendacijos			
	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Vieną prancūziškąjį batoną padėkite prie lėkštės vidurio, 2 prancūziškuosius batonus - vieną prie kito. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos.			
Pica (užšaldyta)	300-350 g	4 min.	600 W + kepsninė	9-10 min.
	Rekomendacijos			
	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Įdėkite užšaldytą picą į skrudinimo lėkštę. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos.			
Keptos bulvės	250 g 500 g	3 min.	600 W + kepsninė	5-6 min. 8-9 min.
	Rekomendacijos			
	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Supjaustykite bulves per pusę. Sudėkite jas į skrudinimo lėkštę, pjovimo puse žemyn. Išdėliokite ratu. Pastatykite lėkštę ant lentynos.			
Žuvų piršteliai (užšaldyti)	150 g (5 gab.) 300 g (10 gab.)	4 min.	600 W + kepsninė	7-8 min. 9-10 min.
	Rekomendacijos			
	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Ištepkite lėkštę 1 valg. šaukštu aliejaus. Sudėkite žuvų pirštelius į lėkštę. Apverskite po 4 min. (5 gab.) arba po 6 min. (10 gab.).			
Vištienos gabaliukai (užšaldyti)	125 g 250 g	4 min.	600 W + kepsninė	5-5½ min. 7½-8 min.
	Rekomendacijos			
	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Ištepkite lėkštę 1 valg. šaukštu aliejaus. Vištienos gabalėlius sudėkite į lėkštę. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos. Apverskite po 3 min. (125 g) arba 5 min. (250 g).			
Pica (atvėsinta)	300-350 g	4 min.	450 W + kepsninė	6½-7½ min.
	Rekomendacijos			
	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Įdėkite atvėsintą picą į lėkštę. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos.			

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 17 2011-01-12 11:31:30

GARSO SIGNALO IŠJUNGIMAS

Garso signalą galima bet kada išjungti.

1. Vienu metu paspauskite mygtukus **sustabdyti/atšaukti** ir **pradėti**.

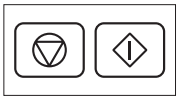


Rezultatas:

- rodomas toks rodmuo;

- krosnelė nepypia kiekvieną kartą, kai paspaudžiate mygtuką.

2. Norėdami vėl įjungti garso signalą, vienu metu paspauskite mygtukus **sustabdyti/atšaukti** ir **pradėti**.



Rezultatas:

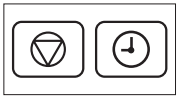
- rodomas toks rodmuo;

- krosnelė vėl veikia su įjungtu garso signalu.

MIKROBANGŲ KROSNELĖS SAUGOS UŽRAKTAS

Jūsų mikrobangų krosnelėje yra speciali vaikų saugos programa, leidžianti „užrakinti" krosnelę, kad vaikai arba kiti nesusipažinę asmenys negalėtų ja naudotis.
Krosnelę galima užrakinti bet kuriuo metu.

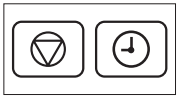
1. Vienu metu paspauskite mygtukus **sustabdyti/atšaukti** ir **laikrodis**.



Rezultatas:

- krosnelė užrakinama (negalima pasirinkti jokių funkcijų);
- ekrane rodoma „L".

2. Norėdami atrakinti krosnelę, tuo pačiu metu dar kartą paspauskite mygtukus **sustabdyti/atšaukti** ir **laikrodis**.



Rezultatas:

- krosnelę galima naudoti įprastai.

VIRTUVĖS REIKMENŲ VADOVAS

Norint gaminti maistą mikrobangų krosnelėje, mikrobangos turi prasiskverbti į maistą neatspindėtos ir nesugertos naudojamo indo.
Todėl virtuvės reikmenis reikia rinktis atidžiai. Jei virtuvės reikmenys pažymėti kaip tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse, tuo nereikia rūpintis. Pateiktoje lentelėje išvardijami įvairūs virtuvės reikmenų tipai ir parodoma, ar juos galima naudoti mikrobangų krosnelėje ir kaip naudoti.

Virtuvės reikmenys	Tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse	Komentarai
Aliuminio folija	✓ ✗	Galima naudoti mažais kiekiais, siekiant apsaugoti sritis nuo perkaitimo. Jei folija yra per arti krosnelės sienelių arba naudojama per daug folijos, galimas elektros lankas.
Skrudinimo lėkštė	✓	Nešildykite ilgiau kaip aštuonias minutes.
Porceliano ir moliniai indai	✓	Porcelianas, keramika, glazūruoti moliniai indai ir kaulinis porcelianas paprastai yra tinkami, jei nėra papuošti metalo apdaila.
Vienkartiniai netvirti poliesterio indai	✓	Tokiuose induose pakuojamas kai kuris užšaldytas maistas.
Greito maisto pakuotė		
• Polistirolo puodelių talpyklos	✓	Gali būti naudojamos maistui šildyti. Perkaitinus polistirolas gali išsilydyti.
• Popieriniai krepšeliai arba laikraščiai	✗	Gali užsidegti.

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 18 2011-01-12 11:31:30

Virtuvės reikmenys	Tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse	Komentarai
• Perdirbtas popierius arba metalo apdaila	✗	Gali sukelti elektros lanką.
Stiklo dirbiniai		
• Krosnelės-valgomieji reikmenys	✓	Galima naudoti, jei nėra metalo apdailos.
• Meniniai stiklo dirbiniai	✓	Gali būti naudojami maistui arba skysčiams šildyti. Trapus stiklas staiga pašildytas gali suskilti arba įtrūkti.
• Stiklo indai	✓	Reikia nuimti dangtelį. Tinka tik pašildyti.
Metaliniai		
• Indai	✗	Gali sukelti elektros lanką arba gaisrą.
• Šaldiklių maišelių raišteliai	✗	
Popieriniai		
• Lėkštės, puodeliai, servetėlės ir popieriniai rankšluosčiai	✓	Trumpai gaminti ir pašildyti. Taip pat perteklinei drėgmei sugerti.
• Perdirbtas popierius	✗	Gali sukelti elektros lanką.
Plastikiniai		
• Talpyklos	✓	Ypač jei tai karščiui atsparus termoplastikas. Kai kurių kitų rūšių plastikas aukštoje temperatūroje gali deformuotis arba prarasti spalvą. Nenaudokite melamino plastiko.
• Maistinė plėvelė	✓	Galima naudoti drėgmei sulaikyti. Neturėtų liesti maisto. Būkite atsargūs ją nuimdami, nes gali pasirodyti karšti garai.
• Šaldiklio maišeliai	✓✗	Tik jei galima virti arba atsparūs karščiui. Neturėtų būti sandarūs. Jei būtina, pradurkite šakute.
Vaškinis arba riebalams atsparus popierius	✓	Gali būti naudojamas sulaikyti drėgmę ir apsaugoti nuo taškymo.

✓ **: rekomenduojama**

✓✗ **: naudoti atsargiai**

✗ **: nesaugu**

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 19 2011-01-12 11:31:30

GAMINIMO VADOVAS

MIKROBANGOS

Mikrobangų energija prasiskverbia į maistą, ją pritraukia ir sugeria maiste esantis vanduo, riebalai ir cukrus.
Mikrobangos priverčia maisto molekules greitai judėti. Greitas šių molekulių judėjimas sukuria trintį, todėl maistas įkaista.

GAMINIMAS

Virtuvės reikmenys, skirti gaminti naudojant mikrobangas
Virtuvės reikmenys leidžia mikrobangų energijai pro juos praeiti, kad būtų pasiektas didžiausias efektyvumas. Mikrobangas atspindi metalas, pvz., nerūdijantis plienas, aliuminis ir varis, tačiau jos gali prasiskverbti pro keramiką, stiklą, porcelianą ir plastiką, taip pat - pro popierių ir medį. Todėl maistas niekada neturi būti gaminamas metalo talpyklose.

Maistas, tinkamas gaminti naudojant mikrobangas
Daugelio rūšių maistas tinkamas gaminti naudojant mikrobangas, įskaitant šviežias arba užšaldytas daržoves, vaisius, makaronus, ryžius, grūdus, pupeles, žuvį ir mėsą. Padažai, saldūs kremai, sriubos, garuose virti pudingai, konservai ir salotos taip pat gali būti apdorojami mikrobangų krosnelėje. Kalbant apskritai, mikrobangos puikiai tinka bet kuriam maistui, kurį galima paruošti naudojant viryklę, gaminti. Pvz., sviesto arba šokolado lydymas (žr. skyrių su patarimais ir būdais).

Uždengimas gaminant
Gaminant labai svarbu uždengti maistą, nes išgaravęs vanduo pakyla garų pavidalu ir prisideda prie gaminimo proceso. Maistą galima uždengti įvairiai: pvz., keramikos lėkšte, plastikiniu dangteliu arba mikrobangų krosnelėms tinkama maistine plėvele.

Laukimo laikas
Baigus gaminti maistą, svarbus laukimo laikas, kad viso maisto temperatūra taptų vienoda.

Užšaldytų daržovių gaminimo vadovas

Naudokite tinkamą stiklinį „pyrex“ dubenį su dangčiu. Uždengę gaminkite trumpiausią laiką - žr. lentelę. Toliau gaminkite, norėdami gauti pageidaujamą rezultatą.
Gamindami pamaišykite du kartus ir vieną kartą - baigę gaminti. Baigę gaminti įberkite druskos, žolelių arba įdėkite sviesto. Kol laukiate, uždenkite.

Maistas	Porcija	Galia	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)
Špinatai	150 g	600 W	4½-5½	2-3
	Nurodymai			
	Įpilkite 15 ml (1 valgomąjį šaukštą) šalto vandens.			
Brokoliai	300 g	600 W	9-10	2-3
	Nurodymai			
	Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukštus) šalto vandens.			
Žirneliai	300 g	600 W	7½-8½	2-3
	Nurodymai			
	Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens.			
Žaliosios pupelės	300 g	600 W	8-9	2-3
	Nurodymai			
	Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukštus) šalto vandens.			
Daržovių mišinys (morkos / žirneliai / kukurūzai)	300 g	600 W	7½-8½	2-3
	Nurodymai			
	Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens.			
Daržovių mišinys (kinų stiliaus)	300 g	600 W	8-9	2-3
	Nurodymai			
	Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens.			

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 20 2011-01-12 11:31:31

Ryžių ir makaronų gaminimo vadovas

Ryžiai: naudokite didelį stiklinį „pyrex“ dubenį su dangčiu - gaminant ryžių tūris padvigubėja. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti pamaišykite prieš palikdami pastovėti ir įberkite druskos arba žolelių bei įdėkite sviesto.
Pastaba: pasibaigus gaminimo laikui ryžiai galėjo būti sugėrę ne visą vandenį.

Makaronai: naudokite didelį stiklinį „pyrex“ dubenį. Įpilkite verdančio vandens, įberkite žiupsnį druskos ir gerai išmaišykite. Gaminkite neuždengę.
Gamindami ir po to kartais pamaišykite. Kol laukiate, uždenkite, o po to nupilkite vandenį.

Maistas	Porcija	Galia	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)
Baltieji ryžiai (apvirti)	250 g	850 W	16-17	5
	Nurodymai			
	Įpilkite 500 ml šalto vandens.			
Rudieji ryžiai (apvirti)	250 g	850 W	21-22	5
	Nurodymai			
	Įpilkite 500 ml šalto vandens.			
Ryžių mišinys (ryžiai + laukiniai ryžiai)	250 g	850 W	17-18	5
	Nurodymai			
	Įpilkite 500 ml šalto vandens.			
Grūdų mišinys (ryžiai + grūdai)	250 g	850 W	18-19	5
	Nurodymai			
	Įpilkite 400 ml šalto vandens.			
Makaronai	250 g	850 W	11-12	5
	Nurodymai			
	Įpilkite 1000 ml karšto vandens.			

Šviežių daržovių gaminimo vadovas

Naudokite tinkamą stiklinį „pyrex“ dubenį su dangčiu. Įpilkite 30-45 ml šalto vandens (2-3 valg. šaukštus) kiekvienai 250 g porcijai, jei nėra rekomenduojamas kitoks vandens kiekis - žr. lentelę. Uždengę gaminkite trumpiausią laiką - žr. lentelę. Toliau gaminkite, norėdami gauti pageidaujamą rezultatą. Vieną kartą pamaišykite gamindami ir vieną kartą baigę gaminti. Baigę gaminti įberkite druskos, žolelių arba įdėkite sviesto. Laukimo metu uždenkite 3 minutėms.

Patarimas: supjaustykite šviežias daržoves į vienodo dydžio gabalėlius. Kuo smulkiau supjaustomos, tuo greičiau bus paruoštos.

Visos šviežios daržovės turi būti gaminamos naudojant visą mikrobangų krosnelės galią (850 W).

Maistas	Porcija	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)
Brokoliai	250 g / 500 g	4-4½ / 8-8½	3
	Nurodymai		
	Paruoškite vienodo dydžio žiedelius. Stiebai turi būti nukreipti į vidurį.		
Briuselio kopūstai	250 g	5½-6½	3
	Nurodymai		
	Įpilkite 60-75 ml (5-6 valg. šaukštus) vandens.		
Morkos	250 g	4½-5	3
	Nurodymai		
	Supjaustykite morkas vienodo dydžio griežinėliais.		
Žiedinis kopūstas	250 g / 500 g	5-5½ / 8½-9	3
	Nurodymai		
	Paruoškite vienodo dydžio žiedelius. Didelius žiedus perpjaukite per pusę. Stiebai turi būti nukreipti į vidurį.		
Cukinijos	250 g	3½-4	3
	Nurodymai		
	Supjaustykite cukinijas į riekeles. Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukštus) vandens arba įdėkite gabalėlį sviesto. Gaminkite, kol suminkštės.		

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 21 2011-01-12 11:31:31

Šviežių daržovių gaminimo vadovas (tęsinys)

Maistas	Porcija	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)
Baklažanai	250 g	3½-4	3
	Nurodymai		
	Supjaustykite baklažanus į mažas riekeles ir apipilkite 1 valgomuoju šaukštu citrinų sulčių.		
Porai	250 g	4½-5	3
	Nurodymai		
	Supjaustykite porus į storus griežinėlius.		
Grybai	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3
	Nurodymai		
	Paruoškite mažus nesupjaustytus arba didesnius supjaustytus grybus. Vandens nepilkite. Apšlakstykite citrinų sultimis. Pagardinkite druska ir pipirais. Prieš patiekdami nusausinkite.		
Svogūnai	250 g	5½-6	3
	Nurodymai		
	Supjaustykite svogūnus riekelėmis arba per pusę. Įpilkite tik 15 ml (1 valg. šaukštą) vandens.		
Pipirai	250 g	4½-5	3
	Nurodymai		
	Supjaustykite pipirus mažais gabalėliais.		
Bulvės	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3
	Nurodymai		
	Pasverkite nuskustas bulves ir supjaustykite į vienodas dalis per pusę arba ketvirčiais.		
Ropė	250 g	5-5½	3
	Nurodymai		
	Supjaustykite ropes mažais kubeliais.		

ŠILDYMAS

Jūsų mikrobangų krosnelė pašildys maistą per daug trumpesnį laiką nei tai užtruktų naudojant įprastą viryklę.
Kaip orientyrą naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir šildymo laiką. Nurodant laiką lentelėje laikoma, kad skysčiai yra patalpos temperatūros nuo +18 iki +20 °C arba atvėsintas maistas yra nuo +5 iki +7 °C temperatūros.

Išdėstymas ir uždengimas
Stenkitės nešildyti didelių gabalų, pvz., mėsos kaulų - jie perkais ir išdžius anksčiau nei sušils vidurys. Mažų gabalėlių šildymas bus daug sėkmingesnis.

Galios lygiai ir maišymas
Kai kurį maistą galima pašildyti naudojant 850 W galią, o kitas turi būti šildomas naudojant 600 W, 450 W arba net 300 W galią.
Rekomendacijų žr. lentelėse. Apskritai yra geriau šildyti maistą naudojant mažą galią, jei maistas trapus, yra didelis kiekis arba jei tikėtina, kad jis labai greitai sušils (pavyzdžiui, pyragėliai su mėsa).
Norėdami geriausių rezultatų gerai išmaišykite arba šildydami apverskite maistą. Kai įmanoma, prieš patiekdami pamaišykite dar kartą.
Ypač būkite atsargūs šildydami skysčius ir kūdikių maistą. Kad išvengtumėte staigaus skysčių užvirimo ir galimo apsiplikymo, prieš šildydami, šildymo metu ir pašildę pamaišykite. Kol laukiate, laikykite maistą mikrobangų krosnelėje. Rekomenduojama į skysčius įdėti plastikinį šaukštą arba stiklo lazdelę. Stenkitės maisto neperkaitinti (ir neišlieti).
Patartina verčiau nustatyti per trumpą gaminimo laiką ir vėliau pridėti papildomo šildymo laiko, jei būtina.

Šildymo ir laikymo laikas
Kai šildote maistą pirmą kartą, naudinga pasižymėti naudotą laiką -kad būtų galima pasinaudoti ateityje.
Visada įsitikinkite, kad šildytas maistas gerai sušilo.
Baigę šildyti leiskite maistui trumpai pastovėti, kad temperatūra išsilygintų.
Rekomenduojamas laukimo laikas po šildymo yra 2-4 minutės, jei lentelėje nenurodytas kitoks laikas.
Ypač būkite atsargūs šildydami skysčius ir kūdikių maistą. Taip pat žr. saugos priemonių skyrių.

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 22 2011-01-12 11:31:31

SKYSČIŲ ŠILDYMAS

Kai krosnelė išsijungia, visada leiskite maistui pastovėti bent 20 sekundžių, kad temperatūra išsilygintų. Jei reikia, maišykite šildydami ir VISADA pamaišykite pašildę. Siekdami išvengti staigaus užvirimo ir galimo apsiplikymo turėtumėte į gėrimus įdėti šaukštą arba stiklo lazdelę ir pamaišyti prieš šildant, šildymo metu ir pašildžius.

KŪDIKIŲ MAISTO ŠILDYMAS

KŪDIKIŲ MAISTAS: sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Pašildę gerai išmaišykite! Prieš patiekdami leiskite pastovėti 2-3 minutes. Išmaišykite dar kartą ir patikrinkite temperatūrą. Rekomenduojama pateikimo temperatūra: 30-40 °C.
KŪDIKIŲ PIENAS: supilkite pieną į sterilų stiklo buteliuką. Šildykite neuždengtą. Niekada kūdikio buteliuko nešildykite su žinduku, nes perkaitęs buteliukas gali sprogti. Gerai suplakite prieš palikdami pastovėti ir dar kartą - prieš patiekdami! Prieš duodami pieną arba maistą kūdikiui, visada atidžiai patikrinkite jo temperatūrą. Rekomenduojama pateikimo temperatūra: apie 37 °C.

PASTABA:

ypač atidžiai reikia patikrinti kūdikių maistą, kad būtų išvengta nudegimų. Kaip šildymo rekomendacijas naudokite tolesnėje lentelėje pateiktus galios lygius ir laiką.

Kūdikių maisto ir pieno šildymas

Kaip šildymo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir laiką.

Maistas	Porcija	Galia	Laikas	Laukimo laikas (min.)
Kūdikių maistas (daržovės + mėsa)	190 g	600 W	30 s	2-3
	Nurodymai			
	Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti pamaišykite. Palaukite 2-3 minutes. Prieš patiekdami gerai išmaišykite ir atidžiai patikrinkite temperatūrą.			
Kūdikių košė (grūdai + pienas + vaisiai)	190 g	600 W	20 s	2-3
	Nurodymai			
	Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti pamaišykite. Palaukite 2-3 minutes. Prieš patiekdami gerai išmaišykite ir atidžiai patikrinkite temperatūrą.			
Kūdikių pienas	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s Nuo 50 s iki 1 min.	2-3
	Nurodymai			
	Gerai išmaišykite arba suplakite ir supilkite į sterilų stiklo buteliuką. Pastatykite sukamojo disko viduryje. Gaminkite neuždengę. Gerai suplakite ir palikite bent 3 minutėms. Prieš patiekdami gerai suplakite ir atidžiai patikrinkite temperatūrą.			

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 23 2011-01-12 11:31:31

Skysčių ir maisto šildymas

Kaip šildymo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir laiką.

Maistas	Porcija	Galia	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)
Gėrimai: kava, pienas, arbata, vanduo (patalpos temperatūra)	150 ml (1 puodelis) 250 ml (1 bokalas)	850 W	1-1½ 1½-2	1-2
	Nurodymai			
	Pripilkite keraminį puodelį (150 ml) arba bokalą (250 ml) ir pastatykite sukamojo disko viduryje. Šildykite neuždengtą. Prieš laukimo laiką ir po jo gerai išmaišykite. Būkite atsargūs išimdami puodelius (žr. skysčių saugos nurodymus).			
Sriuba (atvėsinta)	250 g	850 W	3-3½	2-3
	Nurodymai			
	Supilkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Pašildę gerai išmaišykite. Prieš patiekdami pamaišykite dar kartą.			
Troškinta mėsa / žuvis (atvėsinta)	350 g	600 W	5½-6½	2-3
	Nurodymai			
	Sudėkite troškintą mėsą / žuvį į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Šildydami kartais pamaišykite ir dar kartą - prieš palaikydami ir patiekdami.			
Makaronai su padažu (atvėsinti)	350 g	600 W	4½-5½	3
	Nurodymai			
	Sudėkite makaronus (pvz., spagečius arba kiaušinių makaronus) į plokščią keraminę lėkštę. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Prieš patiekdami išmaišykite.			
Makaronai su įdaru ir padažu (atvėsinti)	350 g	600 W	5-6	3
	Nurodymai			
	Makaronus su įdaru (pvz., ravioli, tortelini) sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Šildydami kartais pamaišykite ir dar kartą - prieš palaikydami ir patiekdami.			
Maistas lėkštėje (atvėsintas)	350 g	600 W	5½-6½	3
	Nurodymai			
	Sudėkite iš 2-3 atvėsintų dalių sudarytą patiekalą į keraminį indą. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele.			

NEAUTOMATINIS ATŠILDYMAS

Mikrobangos yra puikus būdas atšildyti užšaldytą maistą. Mikrobangos švelniai atšildo užšaldytą maistą per trumpą laikotarpį. Tai gali būti puikus privalumas, jei pasirodo netikėtų svečių.
Užšaldyta paukštiena prieš gaminant turi būti kruopščiai atitirpinta.
Pašalinkite visus metalinius raiščius ir pakavimo medžiagas, kad galėtų nubėgti atitirpęs skystis.
Užšaldytą maistą įdėkite į indą be dangčio. Praėjus pusei laiko apverskite, išleiskite visą skystį ir kuo greičiau pašalinkite visus kogalvius.
Kai kada patikrinkite maistą, norėdami įsitikinti, kad jis šiltas.
Jei mažesnės ir plonesnės užšaldyto maisto dalys pradeda šilti, jas atšildant galima apvynioti mažais aliuminio folijos lapais.
Jei pradeda šilti išorinis paukštienos paviršius, nutraukite tirpinimą ir prieš tęsdami leiskite 20 minučių pastovėti.
Palikite stovėti žuvį, mėsą ir paukštieną, kad iki galo atšiltų. Laukimo iki visiško atšilimo laikas priklausys nuo šildomo maisto kiekio. Žr. toliau pateiktą lentelę.

Patarimas: plokščio pavidalo maistas atšyla geriau nei storo pavidalo, o mažesni kiekiai - greičiau nei dideli. Atsiminkite šį patarimą šaldydami ir šildydami maistą.

Norėdami atšildyti užšaldytą maistą, kurio temperatūra yra nuo -18 iki -20 °C, kaip vadovą naudokite pateiktą lentelę.

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 24 2011-01-12 11:31:31

Visas užšaldytas maistas turi būti atšildytas naudojant atšildymo galios lygį (180 W).

Maistas	Porcija	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)
Mėsa			
Jautienos faršas	250 g	6½-7½	5-25
	500 g	13-14	
Kiaulienos žlėgtainiai	250 g	7½-8½	
	Nurodymai		
	Įdėkite mėsą į plokščią keraminę lėkštę. Plonesnius kraštus uždenkite aliuminio folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko!		
Paukštiena			
Vištienos gabalėliai	500 g (2 gab.)	14½-15½	15-40
Neišdarinėta višta	900 g	28-30	
	Nurodymai		
	Pirmiausia sudėkite vištienos gabalėlius odele žemyn, visą vištą - krūtinėle žemyn į plokščią keraminę lėkštę. Plonesnes dalis (sparnelius ir galus) uždenkite aliuminio folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko!		
Žuvis			
Žuvies filė	250 g (2 gab.)	6-7	5-15
	400 g (4 gab.)	12-13	
	Nurodymai		
	Užšaldytą žuvį sudėkite plokščios keraminės lėkštės viduryje. Plonesnes dalis sudėkite po storesnėmis dalimis. Plonus galus uždenkite aliuminio folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko!		

Maistas	Porcija	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)
Vaisiai			
Uogos	250 g	6-7	5-10
	Nurodymai		
	Paskleiskite vaisius plokščiame apvaliame stikliniame inde (didelio skersmens).		
Duona			
Bandelės (kiekviena apie 50 g)	2 gab. 4 gab.	½-1 2-2 ½	5-20
Skrudinta duona / sumuštinis	250 g	4½-5	
Vokiška duona (kvietiniai + ruginiai miltai)	500 g	8-10	
	Nurodymai		
	Išdėliokite bandeles arba duoną ratu ant popierinio rankšluosčio sukamojo stalo viduryje. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko!		

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 25 2011-01-12 11:31:31

KEPSNINĖ

Kepsninės kaitinamasis elementas yra po krosnelės lubomis. Jis veikia durelėms esant uždarytoms ir sukantis sukamajam diskui. Sukamojo disko sukimasis užtikrina tolygų maisto apskrudimą. Pašildžius kepsninę 4 minutes, maistas greičiau apskrus.

Kepimui skirti virtuvės reikmenys
Turėtų būti atsparūs ugniai, juose gali būti metalo. Nenaudokite jokių plastikinių virtuvės reikmenų, nes jie gali išsilydyti.

Kepti tinkamas maistas:
žlėgtainiai, dešros, mėsos / žuvies gabalai, mėsainiai, jautienos ir rūkyto kumpio griežinėliai, liesos žuvies porcijos, sumuštiniai ir visų rūšių skrudinta duona su priedais.

Svarbi pastaba
Kai naudojamas tik kepsninės režimas, įsitikinkite, kad kepsninės kaitinamasis elementas yra po krosnelės lubomis horizontalioje padėtyje, o ne galinėje sienelėje vertikalioje padėtyje. Atminkite, kad maistas turi būti dedamas ant viršutinės lentynos, jei nenurodyta kitaip.

MIKROBANGOS + KEPSNINĖ

Šiuo gaminimo režimu derinamas spinduliuojantis karštis, kuris sklinda iš kepsninės, su mikrobangų greičiu. Jis veikia tik durelėms esant uždarytoms ir sukantis sukamajam diskui. Sukantis sukamajam diskui maistas apskrunda tolygiai.
Šiame modelyje galimi trys kombinaciniai režimai:
600 W + kepsninė, 450 W + kepsninė ir 300 W + kepsninė.

Virtuvės reikmenys, skirti gaminti naudojant mikrobangas + kepsninę
Naudokite virtuvės reikmenis, pro kuriuos gali praeiti mikrobangos. Virtuvės reikmenys turėtų būti atsparūs ugniai. Nenaudokite metalinių virtuvės reikmenų kartu su kombinaciniu režimu. Nenaudokite jokių plastikinių virtuvės reikmenų, nes jie gali išsilydyti.

Maistas, tinkamas gaminti naudojant mikrobangas + kepsninę
Maistui, kuris tinkamas gaminti kombinaciniu režimu, priklauso visų rūšių virtas / keptas maistas, kurį reikia pašildyti ir paskrudinti (pvz., kepti makaronai), taip pat - maistas, kuriam pakanka trumpo gaminimo laiko, kad paviršius apskrustų. Be to, šis režimas gali būti naudojamas didesnėms maisto porcijoms, kai reikalingas paviršiaus apskrudimas ir traškumas (pvz., vištienos gabalėliai, jie apverčiami praėjus pusei gaminimo laiko). Daugiau informacijos žr. kepsninės lentelėje.

Svarbi pastaba
Kai naudojamas kombinacinis režimas (mikrobangos + kepsninė), įsitikinkite, kad kepsninės kaitinamasis elementas yra po krosnelės lubomis horizontalioje padėtyje, o ne galinėje sienelėje vertikalioje padėtyje. Maistas turėtų būti padėtas ant viršutinės lentynos, jei nenurodyta kitaip. Kitu atveju turi būti padėtas tiesiai ant sukamojo disko. Žr. lentelėje pateiktus nurodymus.
Maistas turi būti apverstas, jei reikia, kad apskrustų abi pusės.

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 26 2011-01-12 11:31:31

Užšaldyto maisto kepimo vadovas

Kaip kepimo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir laiką.

Šviežias maistas	Porcija	Galia	1-os pusės laikas (min.)	2-os pusės laikas (min.)
Bandelės (kiekviena apie 50 g)	2 gab. 4 gab.	Mikrobangos + kepsninė	300 W + kepsninė 1-1½ 2-2½	Tik kepsninė 1-2 1-2
	Nurodymai			
	Bandeles išdėliokite ant lentynos ratu. Pakepinkite antrą bandelių pusę iki norimo traškumo. Palaukite 2-5 minutes.			
Prancūziškieji batonai + priedai (pomidorai, sūris, kumpis, grybai)	250-300 g (2 gab.)	450 W + kepsninė	8-9	-
	Nurodymai			
	2 užšaldytus prancūziškuosius batonus padėkite ant lentynos vieną šalia kito. Baigę kepti palaukite 2-3 minutes.			
Apkepas (daržovių, bulvių)	400 g	450 W + kepsninė	13-14	-
	Nurodymai			
	Užšaldytą kepsnį įdėkite į mažą apvalų stiklinį „pyrex“ indą. Pastatykite indą ant lentynos. Baigę gaminti palaukite 2-3 minutes.			
Makaronai (ragučiai, lakštiniai)	400 g	600 W + kepsninė	14-15	-
	Nurodymai			
	Užšaldytus makaronus sudėkite į mažą plokščią stačiakampį stiklinį „pyrex“ indą. Pastatykite indą tiesiai ant sukamojo disko. Baigę gaminti palaukite 2-3 minutes.			
Vištienos gabaliukai	250 g	450 W + kepsninė	5-5½	3-3½
	Nurodymai			
	Vištienos gabalėlius sudėkite ant lentynos.			
Krosnelės traškučiai	250 g	450 W + kepsninė	9-11	4-5
	Nurodymai			
	Krosnelės traškučius sudėkite tolygiai ant kepimo popieriaus ant lentynos			

Šviežio maisto kepimo vadovas

Pašildykite kepsninę naudodami kepsninės funkciją 4 minutes.
Kaip kepimo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir laiką.

Šviežias maistas	Porcija	Galia	1-os pusės laikas (min.)	2-os pusės laikas (min.)
Skrudintos duonos riekelės	4 gab. (po 25 g)	Tik kepsninė	4-5	4½-5½
	Nurodymai			
	Skrudintas riekeles sudėkite ant lentynos vieną šalia kitos.			
Bandelės (jau iškeptos)	2-4 gabaliai	Tik kepsninė	2-3	2-3
	Nurodymai			
	Sudėkite bandeles ratu apatine puse žemyn tiesiai ant sukamojo disko.			
Pakepinti pomidorai	200 g (2 gab.) 400 g (4 gab.)	300 W + kepsninė	3½-4½ 6-7	-
	Nurodymai			
	Supjaustykite pomidorus per pusę. Ant viršaus uždėkite sūrio. Išdėliokite ratu plokščiame stikliniame „pyrex“ inde. Pastatykite ant lentynos.			
Havajų skrebučiai (ananasas, kumpis, sūrio riekelės)	2 gab. (300 g)	450 W + kepsninė	3½-4	-
	Nurodymai			
	Pirmiau apskrudinkite duonos riekeles. Skrebučius su priedais sudėkite ant lentynos. 2 skrebučius padėkite priešais tiesiai ant lentynos. Palaukite 2-3 minutes.			
Keptos bulvės	250 g / 500 g	600 W + kepsninė	4½-5½ 8-9	-
	Nurodymai			
	Supjaustykite bulves per pusę. Išdėliokite jas ratu ant lentynos, pjovimo pusė turi būti atsukta į kepsninę.			

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 27 2011-01-12 11:31:31

Šviežio maisto kepimo vadovas (tęsinys)

Šviežias maistas	Porcija	Galia	1-os pusės laikas (min.)	2-os pusės laikas (min.)
Vištienos gabalėliai	450-500 g (2 gab.)	300 W + kepsninė	8-9	9-10
	Nurodymai			
	Paruoškite vištienos gabalėlius su aliejumi ir prieskoniais. Išdėliokite juos ratu, kad kaulai būtų arčiau vidurio. Vieną vištienos gabalėlį padėkite ne lentynos viduryje. Palaukite 2-3 minutes.			
Avienos žlėgtainiai (vidutiniai)	400 g (4 gab.)	Tik kepsninė	11-13	8-9
	Nurodymai			
	Ištepkite avienos žlėgtainius aliejumi ir prieskoniais. Išdėliokite juos ant lentynos ratu. Baigę kepti palaukite 2-3 minutes.			
Kiaulienos kepsniai	250 g (2 gab.)	Mikrobangos + kepsninė	300 W + kepsninė 7-8	Tik kepsninė 6-7
	Nurodymai			
	Ištepkite kiaulienos kepsnius aliejumi ir prieskoniais. Išdėliokite juos ant lentynos ratu. Baigę kepti palaukite 2-3 minutes.			
Kepti obuoliai	1 obuolys (apie 200 g) 2 obuoliai (apie 400 g)	300 W + kepsninė	4-4½ 6-7	-
	Nurodymai			
	Išimkite obuolių vidurį ir pridėkite razinų bei uogienės. Ant viršaus uždėkite migdolų riekelių. Sudėkite obuolius į plokščią stiklinį „pyrex“ indą. Pastatykite indą tiesiai ant sukamojo disko.			

SPECIALŪS PATARIMAI

SVIESTO LYDYMAS
50 g sviesto įdėkite į mažą gilų stiklinį indą. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Pakaitinkite 30-40 sekundžių, naudodami 850 W galią, kol sviestas išsilydys.

ŠOKOLADO LYDYMAS
100 g šokolado įdėkite į mažą gilų stiklinį indą. Pakaitinkite 3-5 minutes, naudodami 450 W galią, kol šokoladas išsilydys. Lydydami vieną arba du kartus pamaišykite. Išimdami užsimaukite virtuvines pirštines!

SUSICUKRAVUSIO MEDAUS LYDYMAS
20 g susicukravusio medaus sudėkite į mažą gilų stiklinį indą. Pakaitinkite 20-30 sekundžių, naudodami 300 W galią, kol medus išsilydys.

DREBUČIŲ LYDYMAS
Sausus drebučių gabalus (10 g) 5 minutėms sudėkite į šaltą vandenį. Sausus drebučius sudėkite į mažą stiklinį „pyrex“ dubenį. Kaitinkite 1 minutę, naudodami 300 W galią. Išlydę pamaišykite.

GAMINIMAS SU GLAJUMI (PYRAGAMS IR DIDELIEMS TORTAMS)
Sumaišykite greitai paruošiamą glajų (maždaug 14 g) su 40 g cukraus ir 250 ml šalto vandens. Gaminkite neuždengę stikliniame „pyrex“ dubenyje nuo 3½ iki 4½ minučių, naudodami 850 W galią, kol glajus taps skaidrus. Gamindami du kartus pamaišykite.

UOGIENĖS GAMINIMAS
600 g vaisių (pavyzdžiui, uogų mišinį) sudėkite į tinkamo dydžio stiklinį „pyrex“ dubenį su dangčiu. Įdėkite 300 g uogienių cukraus ir gerai išmaišykite. Gaminkite uždengę 10-12 minučių, naudodami 850 W galią. Gamindami keletą kartų pamaišykite. Sudėkite tiesiai į mažus uogienės stiklainius su užsukamais dangteliais. Palikite dangtelį 5 minutes.

PUDINGO GAMINIMAS
Sumaišykite pudingo masę su cukrumi ir pienu (500 ml) laikydamiesi gamintojų nurodymų ir gerai išmaišykite. Naudokite tinkamo dydžio stiklinį „pyrex“ dubenį su dangčiu. Gaminkite uždengę nuo 6½ iki 7½ minučių, naudodami 850 W galią. Gamindami keletą kartų gerai išmaišykite.

MIGDOLŲ RIEKELIŲ SKRUDINIMAS
Tolygiai paskleiskite 30 g migdolų riekelių vidutinio dydžio keraminėje lėkštėje. Skrudindami keletą kartų pamaišykite nuo 3½ iki 4½ minučių, naudodami 600 W galią. Palikite krosnelėje pastovėti 2-3 minutes. Išimdami užsimaukite virtuvines pirštines!

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 28 2011-01-12 11:31:31

MIKROBANGŲ KROSNELĖS VALYMAS

Šios jūsų mikrobangų krosnelės dalys turėtų būti reguliariai valomos, kad nesikauptų riebalai ir maisto dalelės:

- vidiniai ir išoriniai paviršiai;
- durelės ir durelių sandarikliai;
- sukamasis diskas ir sukamieji žiedai.

VISADA užtikrinkite, kad durelių sandarikliai būtų švarūs ir durelės tinkamai užsidarytų.

Jei krosnelė nebus valoma, gali nusidėvėti paviršius, prietaisas patirs neigiamą poveikį, galimos pavojingos situacijos.

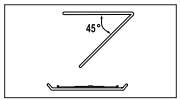
1. Nuvalykite išorės paviršius švelnia šluoste ir šiltu muilinu vandeniu. Paskalaukite ir nusausinkite.
2. Nuo vidinių paviršių arba sukamojo žiedo muilina šluoste nuvalykite visą užtiškusį skystį arba dėmes. Paskalaukite ir nusausinkite.
3. Norėdami nuvalyti sukietėjusias maisto daleles ir pašalinti kvapus, ant sukamojo disko pastatykite praskiestų citrinų sulčių ir dešimt minučių pakaitinkite naudodami didžiausią galią.
4. Kai būtina, indaplove išplaukite lėkštę.

NEPILKITE į angas vandens. **NIEKADA** nenaudokite abrazyvinių gaminių arba cheminių tirpiklių. Būkite ypač atidūs valydami durelių sandariklius, kad dalelės:

- nesikauptų;
- nekliudytų tinkamai uždaryti dureles.

Išvalykite mikrobangų krosnelės vidų po kiekvieno naudojimo švelniu valymo priemonės tirpalu, tačiau prieš valydami leiskite mikrobangų krosnelei atvėsti, kad nesusižeistumėte.

Valant krosnelės vidaus viršutinę dalį, patogu pasukti kaitintuvą žemyn 45 ° kampu ir išvalyti.



MIKROBANGŲ KROSNELĖS LAIKYMAS IR TAISYMAS

Laikant ir remontuojant mikrobangų krosnelę turėtų būti taikomos paprastos atsargumo priemonės.
Krosnelė neturi būti naudojama, jei sugadintos durelės arba jų sandarikliai:

- sulūžę vyriai;
- sugadinti sandarikliai;
- deformuotas arba sulankstytas krosnelės korpusas.

Taisyti turėtų tik kvalifikuotas mikrobangų krosnelių techninės priežiūros specialistas.

NIEKADA nuo krosnelės nenuimkite išorės aptaiso. Jei krosnelė sugedusi ir ją reikia taisyti arba abejojate dėl jos būklės:

- ištraukite laidą iš sienos lizdo;
- kreipkitės į artimiausią garantinio aptarnavimo centrą.

Jei krosnelės laikinai nenaudosite, pasirinkite sausą nedulkėtą vietą.
Priežastis: dulkės ir drėgmė gali neigiama paveikti krosnelės dalis.

Ši mikrobangų krosnelė neskirta komerciniam naudojimui.

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 29 2011-01-12 11:31:31

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

SAMSUNG visada siekia tobulinti savo gaminių kokybę. Konstrukcijos specifikacijos ir šios vartotojo instrukcijos gali būti pakeistos neįspėjus.

Modelis	GE83DT
Maitinimo šaltinis	230 V ~ 50 Hz
Energijos sąnaudos Mikrobangos Kepsninė Kombinacinis režimas	 1300 W 1100 W 2400 W
Išėjimo galia	100 W / 850 W (IEC-705)
Eksploatavimo dažnis	2450 MHz
Magnetronas	OM75P(31)
Aušinimo metodas	Aušinimo ventiliatoriaus varikliukas
Matmenys (P x A x G) Išorė Krosnelės vidus	 489 x 275 x 369 mm 330 x 211 x 329 mm
Tūris	23 litrai
Svoris Grynasis	 Apie 14 kg

UŽRAŠAMS

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 30 2011-01-12 11:31:31

UŽRAŠAMS

GE83DT-BAL_03761E_LT.indd 31 2011-01-12 11:31:31

KLAUSIMAI ARBA PASTABOS

ŠALIS	SKAMBINKITE	ARBA APSILANKYKITE MŪSŲ SVETAINĖJE
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kodo nr.: DE68-03761E

GE83DT

Mikroviļņu krāsns

Lietotāja instrukcija un gatavošanas rokasgrāmata

iepazīstieties ar iespējām

Paldies, ka iegādājāties Samsung ražojumu.
Lūdzu, piereģistrējiet savu ierīci tīmekļa vietnē

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

Šī rokasgrāmata ir izgatavota no 100% otrreiz pārstrādāta papīra.

SAMSUNG

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 1 2011-01-12 11:33:23

LATVIEŠU

SATURS

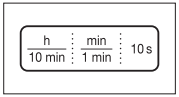
Īsā pamācība 2
Krāsns 3
Vadības panelis 4
Papildpiederumi 4
Šī instrukciju bukleta izmantošana 5
Svarīga drošības informācija 5
Simbolu un ikonu eksplikācija 5
Piesardzības pasākumi, lai izvairītos no pārliekas mikroviļņu enerģijas iedarbības. 5
Mikroviļņu krāsns uzstādīšana 9
Laika iestatīšana 9
Kā rīkoties, ja radušās kādas šaubas vai problēma 10
Gatavošana/uzsildīšana 10
Jaudas līmeņi 11
Gatavošanas pārtraukšana 11
Gatavošanas laika pielāgošana 11
Automātiskas uzsildīšanas/gatavošanas funkcijas izmantošana 12
Automātiskās uzsildīšanas/gatavošanas iestatījumi 12
Kafetērijas funkcijas izmantošana 13
Kafetērijas iestatījumi 13
Automātiskas ātrās atkausēšanas funkcijas izmantošana 14
Automātiskās ātrās atkausēšanas iestatījumi 14
Sildelementa novietojuma izvēle 15
Papildpiederumu izvēle 15
Grilēšana 15
Mikroviļņu un grila apvienojums 16
Manuālās cepšanas funkcijas izmantošana 16
Cepšanas pamatnes iestatījumi 17
Signalizācijas izslēgšana 18
Mikroviļņu krāsns piekļuves bloķēšana 18
Trauku lietošanas norādes 18
Ēdiena gatavošanas norādes 20
Mikroviļņu krāsns tīrīšana 29
Mikroviļņu krāsns glabāšana un tās remontdarbi 29
Tehniskie dati 30

ĪSĀ PAMĀCĪBA

Ja vēlaties gatavot ēdienu.

1. Ievietojiet ēdienu krāsnī.
Atlasiet jaudas līmeni, vienu vai vairākas reizes nospiežot pogu **Jaudas līmenis**.

2. Atlasiet gatavošanas laiku, pēc nepieciešamības nospiežot pogu **10 min, 1 min vai 10 s**.

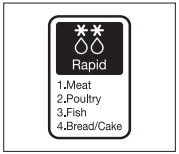


3. Nospiediet pogu **Iedarbināt**.

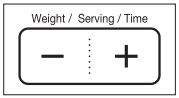
Rezultāts: sākas gatavošana. Kad gatavošana beigsies, atskanēs četri pīkstieni.

Ja vēlaties ātri automātiski atkausēt ēdienu

1. Ievietojiet saldēto ēdienu krāsnī.
Atlasiet ēdiena veidu, vienu vai vairākas reizes nospiežot pogu **Ātrā atkausēšana**.



2. Atlasiet ēdiena svaru, nospiežot pogu **Plus/Mīnus**.



3. Nospiediet pogu **Iedarbināt**.

Ja vēlaties pievienot papildu 30 sekundes.

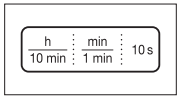
Atstājiet ēdienu krāsnī.
Vienu vai vairākas reizes nospiediet **+30 s** katrām 30 sekundēm, kuras vēlaties pievienot.

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 2 2011-01-12 11:33:24

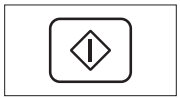
Ja vēlaties grilēt ēdienu.

1. Uzkarsējiet grilu līdz norādītajai temperatūrai, nospiežot pogu **Grilēšana**, laika iestatījuma pogu (**10 min, 1 min** un **10 s**) un pogu **Iedarbināt**.

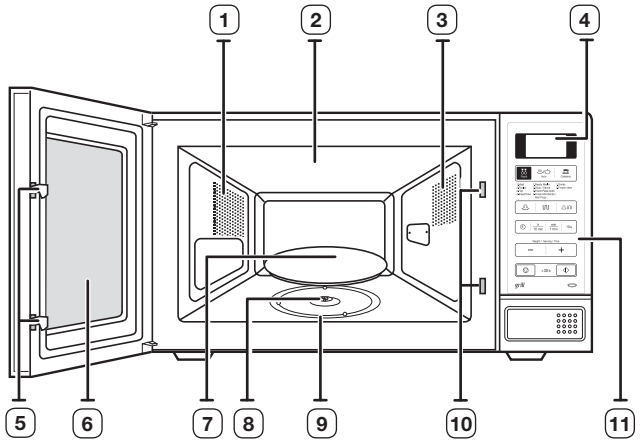
2. Ievietojiet ēdienu krāsnī uz restītēm. Nospiediet pogu **Grilēšana**. Atlasiet gatavošanas laiku, nospiežot pogu **10 min, 1 min** un **10 s**.



3. Nospiediet pogu **Iedarbināt**.



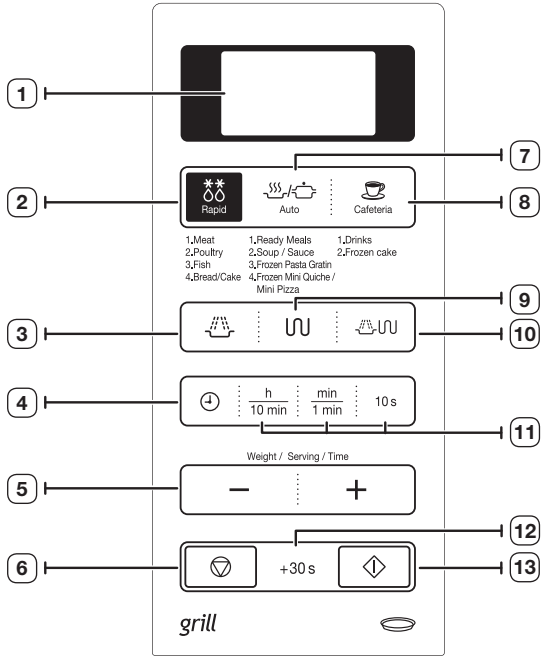
KRĀSNS



1. VENTILĀCIJAS ATVERES
2. GRILS
3. APGAIMOJUMS
4. DISPLEJS
5. DURTIŅU FIKSATORI
6. DURTIŅAS
7. ROTĒJOŠĀ PAMATNE
8. SAVIENOTĀJS
9. ROTĒJOŠAIS RIŅĶIS
10. DROŠĪBAS BLOĶĒŠANAS ATVERES
11. VADĪBAS PANELIS

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 3 2011-01-12 11:33:24

VADĪBAS PANELIS



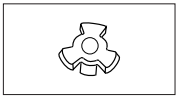
1. DISPLEJS
2. AUTOMĀTISKĀS ĀTRĀS ATKAUSĒŠANAS FUNKCIJA
3. JAUDAS LĪMEŅA IESTATĪŠANA
4. PULKSTEŅA IESTATĪŠANA
5. PLUS/MĪNUS POGA (gatavošanas laiks, svars un maltītes lielums)
6. BEIGŠANAS/ATCELŠANAS POGA
7. AUTOMĀTISKĀS UZSILDĪŠANAS/GATAVOŠANAS ATLASE
8. KAFETĒRIJAS ATLASE
9. GRILĒŠANAS REŽĪMA ATLASE
10. APVIENOTĀ REŽĪMA ATLASE
11. LAIKA IESTATĪŠANA
12. +30 s POGA
13. IEDARBINĀŠANAS POGA

PAPILDPIEDERUMI

Atkarībā no iegādātā modeļa komplektācijā ir iekļauti vairāki piederumi ar dažādu pielietojumu.

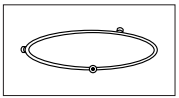
1. **Savienotājs** jau ir ievietots virs krāsns pamatnes elektrodzinēja vārpstas.

   Pielietojums: savienotājs liek rotējošajai pamatnei griezties.



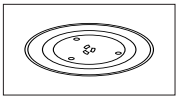
2. **Rotējošais riņķis** jānovieto krāsns centrālajā daļā.

   Pielietojums: rotējošais riņķis balsta rotējošo pamatni.



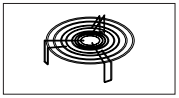
3. **Rotējošā pamatne** jānovieto uz rotējošā riņķa ar centrālo daļu pie savienotāja.

   Pielietojums: rotējošā pamatne ir galvenā virsma gatavošanai; to var viegli izņemt, lai nomazgātu.



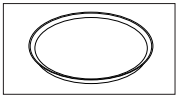
4. **Metāla restītes** jānovieto uz rotējošās pamatnes.

   Pielietojums: metāla restītes var izmantot, lai grilētu vai gan ceptu, gan grilētu.



4. **Cepšanas pamatne**: skatiet 16. lpp.

   Pielietojums: cepšanas pamatni pielieto, izmantojot automātiskās vai manuālas cepšanas funkciju.



NELIETOJIET mikroviļņu krāsni bez rotējošā riņķa un rotējošās pamatnes.

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 4 2011-01-12 11:33:25

ŠĪ INSTRUKCIJU BUKLETA IZMANTOŠANA

Jūs tikko iegādājaties SAMSUNG mikroviļņu krāsni. Lietotāja instrukcijā ietverta noderīga informācija par gatavošanu šajā mikroviļņu krāsnī:

- drošības norādījumi;
- saderīgi papildpiederumi un trauki;
- noderīgi padomi;
- gatavošanas padomi.

SVARĪGA DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI:
RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.
Pirms ierīces lietošanas pārliecinieties, ka tiek ievēroti tālāk minētie norādījumi.

- Izmantojiet ierīci tikai tai paredzētajam nolūkam, kā aprakstīts šajā lietošanas rokasgrāmatā. Brīdinājumos un svarīgajā drošības informācijā šajā rokasgrāmatā nav ietverti visi iespējamie apstākļi un situācijas. Jūs pats esat atbildīgs par saprātīgu rīcību, piesardzību un rūpību ierīces uzstādīšanas, tehniskās apkopes un izmantošanas laikā.
- Tā kā tālāk minētie lietošanas norādījumi attiecas uz vairākiem modeļiem, jūsu mikroviļņu krāsns iezīmes var mazliet atšķirties no šajā rokasgrāmatā aprakstītajām un uz mikroviļņu krāsni var attiekties ne visas brīdinājuma zīmes. Ja jums ir kādi jautājumi vai problēmas, sazinieties ar tuvāko klientu centru vai meklējiet palīdzību un informāciju tiešsaistē vietnē www.samsung.com.
- Šī mikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdiena uzsildīšanai. Ierīci paredzēts izmantot tikai mājās. Nesildiet nekāda veida auduma izstrādājumus un graudiem pildītus spilvenus, kas var izraisīt apdegumus un aizdegties. Ražotājs nav atbildīgs par zaudējumiem, ko izraisa neatbilstīga vai nepareiza ierīces izmantošana.
- Nepareiza krāsns tīrīšana var izraisīt virsmas nolietošanos, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces dzīves ilgumu un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

SIMBOLU UN IKONU EKSPLIKĀCIJA

BRĪDINĀJUMS! — Riskantas vai nedrošas darbības, kas var izraisīt **nopietnus miesas bojājumus vai nāvi**.

UZMANĪBU! — Apdraudējumi vai nedrošas darbības, kas var izraisīt mazāk bīstamas traumas vai īpašuma bojājumus.

- Brīdinājums; ugunsbīstamība
- Brīdinājums; elektrība
- NEMĒĢINIET
- NEIZJAUCIET.
- NEAIZTIECIET.
- Piezvaniet uz tehniskās apkopes centru un lūdziet palīdzību.
- Svarīgi
- Brīdinājums; karsta virsma
- Brīdinājums; eksplozīvs materiāls
- Rūpīgi ievērojiet norādījumus.
- Atvienojiet strāvas spraudni no kontaktligzdas.
- Lai novērstu elektrošoka risku, pārliecinieties, vai ierīce ir iezemēta.
- Piezīme

PIESARDZĪBAS PASĀKUMI, LAI IZVAIRĪTOS NO PĀRLIEKAS MIKROVIĻŅU ENERĢIJAS IEDARBĪBAS.

Šo drošības norādījumu neievērošanas gadījumā varat tikt pakļauts pārliekai mikroviļņu enerģijas iedarbībai.

(a) Nekādā gadījumā nedrīkst mēģināt darbināt krāsni ar atvērtām durtiņām, sagrozīt bloķēšanas drošības elementus (durtiņu fiksatorus) vai ievietot jebko bloķēšanas drošības atverēs.

(b) NEIEVIETOJIET nekādus objektus starp krāsns durtiņām un priekšējo virsmu un neļaujiet blīvējuma virsmās uzkrāties ēdiena vai tīrīšanas līdzekļa paliekām. Uzturiet durtiņas un durtiņu blīvējuma virsmas tīras, pēc gatavošanas vai tīrīšanas tās noslaukot vispirms ar mitru drānu un pēc tam ar mīkstu sausu drānu.

LATVIEŠU

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 5 2011-01-12 11:33:26

(c) NEDARBINIET krāsni, ja tā ir bojāta; pagaidiet, līdz to salabo kvalificēts, ražotāja apmācīts mikroviļņu servisa tehniķis. Īpaši svarīgi, lai durtiņas aizvērtos pilnībā un nebūtu bojāti šādi elementi:
(1) durtiņas (ielocītas)
(2) durtiņu eņģes (lauztas vai vaļīgas)
(3) durtiņu blīves un blīvējuma virsmas
(d) Krāsni drīkst pielāgot un labot tikai atbilstoši kvalificēts, ražotāja apmācīts mikroviļņu servisa tehniķis.

Šis produkts ir 2. grupas B klases ISM ierīce. 2. grupā ietverts viss ISM aprīkojums, kas ar nolūku rada un/vai izmanto radiofrekvences enerģiju elektromagnētiskā starojuma formā materiālu apstrādei, EDM aprīkojums un loka metināšanas aprīkojums.
B klases aprīkojums ir piemērots izmantošanai mājās un iestādēs ar tiešu zemsprieguma strāvas padeves tīklu, kas apkalpo dzīvojamās ēkas.

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI:

Vienmēr ievērojiet šos drošības norādījumus.

⚠ BRĪDINĀJUMS!				
Tikai kvalificēts personāls var modificēt un labot mikroviļņu krāsni.	✓	✓	✓	✓
Nesildiet šķidrumus un citus pārtikas produktus slēgtos traukos.	✓	✓	✓	✓
Jūsu drošībai neizmantojiet augsta spiediena ūdens tīrītājus un tvaika tīrītājus.	✓	✓	✓	✓
Neuzstādiet ierīci tuvu sildītājam, uzliesmojošam materiālam, mitrā, eļļainā vai putekļainā vidē, tiešas saules gaismas un ūdens ietekmē, vietā, kur var rasties gāzes noplūde, un uz nelīdzenas virsmas.	✓	✓	✓	✓
Ierīci pareizi jāiezemē saskaņā ar vietējiem un valsts noteikumiem.	✓	✓	✓	✓
Izmantojot sausu drānu, regulāri no strāvas spraudņu spailēm un kontakta punktiem noņemiet visas nesaderīgās vielas, piemēram, putekļus vai ūdeni.	✓	✓	✓	✓
Neraujiet, pārlieku nelokiet strāvas vadu un nenovietojiet smagumus uz tā.	✓	✓	✓	✓
Ja notikusi gāzes noplūde (piem., propāna gāzes, LP gāzes utt.), nekavējoties izvēdiniet telpu un nepieskarieties strāvas spraudnim.	✓	✓	✓	✓
Neaizskariet strāvas spraudni ar mitrām rokām.	✓	✓	✓	✓
Neizslēdziet ierīci, atvienojot strāvas spraudni, kamēr ierīce ir ieslēgta.	✓	✓	✓	✓
Neievietojiet pirkstus vai svešus materiālus; ja kāds svešs materiāls, piem., ūdens, nokļuvis ierīcē, atvienojiet strāvas spraudni un sazinieties ar tuvāko klientu centru.	✓	✓	✓	✓
Nepakļaujiet ierīci pārliekam spiedienam un triecienam.	✓	✓	✓	✓
Nenovietojiet krāsni virs trausla objekta, piemēram, izlietnes vai stikla priekšmeta. (Tikai galda virsmas modeļiem)	✓	✓		
Netīriet ierīci, izmantojot benzolu, atšķaidītāju, tvaika tīrītāju vai augsta spiediena tīrītāju.	✓	✓	✓	✓
Nodrošiniet, lai sprieguma līmenis, frekvence un strāva atbilst izstrādājuma specifikācijām.	✓	✓		✓
Stingri ievietojiet strāvas spraudni kontaktligzdā. Neizmantojiet vairāku spraudņu adapteri, pagarinātāju vai elektroenerģijas transformatoru.	✓	✓	✓	
Neaizāķējiet strāvas vadu uz metāla priekšmeta, novietojiet to starp priekšmetiem vai aiz krāsns.	✓	✓	✓	
Neizmantojiet bojātu strāvas spraudni, bojātu strāvas vadu vai vaļīgu kontaktligzdu. Ja strāvas spraudnis vai strāvas vads ir bojāts, sazinieties ar tuvāko klientu centru.	✓	✓	✓	✓
Ierīces nav paredzēts darbināt ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības pults sistēmu.	✓	✓		
Neizlejiet un tieši nesmidziniet ūdeni uz krāsns.	✓	✓		
Nenovietojiet objektus uz krāsns, tās iekšpusē un uz tās durtiņām.	✓	✓	✓	

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 6 2011-01-12 11:33:33

	Nesmidziniet uz krāsns virsmas ātri iztvaikojošas vielas, piemēram, insekticīdu.	✓	✓		
	Uzraugiet bērnus, lai nodrošinātu, ka tie nespēlējas ar ierīci	✓	✓	✓	✓
	Ierīce nav paredzēta uzstādīšanai automašīnās, autofurgonos un līdzīgos transportlīdzekļos utt.	✓	✓	✓	✓
	Neievietojiet krāsnī uzliesmojošos materiālus. Esiet īpaši uzmanīgs, sildot ēdienus vai dzērienus, kuru sastāvā ir alkohols, jo alkohola izgarojumi var saskarties ar krāsns karsto daļu.	✓		✓	✓
	Mikroviļņu krāsns ir paredzēta izmantošanai uz galda vai galda virsmas; to nedrīkst novietot skapī. (Tikai galda virsmas modeļiem)	✓	✓	✓	✓
	BRĪDINĀJUMS: Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst. Rīkojieties uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem. Bērni vecumā līdz 8 gadiem nedrīkst atrasties ierīces tuvumā, ja vien netiek pastāvīgi uzraudzīti.	✓	✓	✓	✓
	BRĪDINĀJUMS: bērni drīkst izmantot krāsni bez uzraudzības tikai tad, ja viņiem ir sniegti atbilstoši norādījumi par krāsns drošu lietošanu un viņi izprot briesmas, kas var rasties krāsns nepareizas lietošanas dēļ.	✓	✓	✓	✓
	Šo ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja kāds tos uzrauga vai instruē par drošu ierīces lietošanu un saistītajiem riskiem. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.	✓	✓	✓	✓
	BRĪDINĀJUMS: ja durtiņas vai to blīves ir bojātas, krāsni nedrīkst darbināt, līdz to nav salabojusi kompetenta persona.	✓	✓	✓	✓
	BRĪDINĀJUMS: tikai kompetentas personas drīkst veikt apkopes vai remonta darbības, kas paredz noņemt kādu pret mikroviļņu enerģijas iedarbību aizsargājošu pārsegu; pārējiem šis darbs ir bīstams.	✓	✓	✓	✓
	BRĪDINĀJUMS: pirms lampiņas maiņas noteikti izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska.	✓	✓	✓	
	BRĪDINĀJUMS: šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.	✓		✓	✓
	BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā pieejamās daļas var sakarst. Lai izvairītos no apdegumiem, mazi bērni jātur tālāk no krāsns.	✓		✓	
	BRĪDINĀJUMS: dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tādēļ ar traukiem rīkojieties uzmanīgi; lai novērstu šo situāciju, VIENMĒR pēc krāsns izslēgšanas nepieciešams atstāt šķidrumu uz vismaz 20 sekundēm, lai temperatūra mazinātos. Sildīšanas laikā samaisiet šķidrumu, ja nepieciešams, un VIENMĒR samaisiet to pēc sildīšanas. Applaucēšanās gadījumā izpildiet šīs PIRMĀS PALĪDZĪBAS instrukcijas: • applaucēto ķermeņa daļu iemērciet aukstā ūdenī uz vismaz 10 minūtēm; • pārklājiet ar tīru, sausu pārsienamo materiālu; • neuzklājiet krēmus, eļļas vai losjonus.	✓	✓	✓	✓
	Lietošanas laikā ierīce sakarst. Jārīkojas uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem krāsns iekšpusē.	✓		✓	✓
	BRĪDINĀJUMS: lai izvairītos no apdegumiem, zīdaiņu pudelīšu un pārtikas burciņu saturs jāsamaisa vai jāsakrata un pirms zīdaiņa barošanas jāpārbauda ēdiena vai dzēriena temperatūra.			✓	
	Šī ierīce nav paredzēta lietošanai cilvēkiem (tostarp bērniem) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja vien tos neuzrauga vai neinstruē par viņu drošību atbildīga persona.	✓	✓	✓	✓
	Krāsns jānovieto pareizā virzienā un augstumā, lai viegli varētu piekļūt tās iekšpusei un vadības pogām.	✓	✓	✓	✓
	Pirms pirmās lietošanas ierīce 10 minūtes jādarbina ar ūdeni, tikai tad drīkst sākt lietošanu.	✓	✓	✓	✓
	Mikroviļņu krāsns ir jānovieto tā, lai kontaktligzdai varētu piekļūt. Ja no krāsns nāk neparasta skaņa, deguma smaka vai dūmi, nekavējoties atvienojiet strāvas spraudni un sazinieties ar tuvāko klientu centru.	✓	✓	✓	✓

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 7 2011-01-12 11:33:36

Tīrīšanas laikā virsmas var kļūt karstākas nekā parasti, un bērni nedrīkst atrasties ierīces tuvumā (Tikai modeļiem ar tīrīšanas funkciju)		✓	✓	
Pirms tīrīšanas jānoslauka pārmērīgs šķidrums no krāsns un traukiem, kurus saskaņā ar tīrīšanas rokasgrāmatu tīrīšanas laikā var atstāt krāsnī. (Tikai modeļiem ar tīrīšanas funkciju)	✓	✓	✓	✓
Pēc ierīces uzstādīšanas jābūt iespējai ierīci atvienot no strāvas padeves. Atvienošanu var veikt, ja spraudnis ir aizsniedzams vai ierīkojot fiksētu sadales slēdzi saskaņā ar elektriskās shēmas nosacījumiem. (Tikai iebūvētiem modeļiem.)	✓	✓	✓	✓

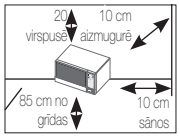
⚠ UZMANĪBU!	🔥	⚡	♨	✋
Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnīm piemērotus traukus; NEIZMANTOJIET metāliskus traukus, traukus ar zelta vai sudraba rotājumiem, iesmus, dakšas utt. No plastmasas iepakojumiem noņemiet stieplītes. Iemesls: var rasties dzirksteles, kas var bojāt krāsni.	✓		✓	✓
Sildot ēdienu plastmasas vai papīra iepakojumos, vērojiet krāsni, jo ir iespējama aizdegšanās.	✓		✓	
Neizmantojiet mikroviļņu krāsni papīru vai audumu žāvēšanai.	✓		✓	✓
Mazākas ēdiena porcijas sildiet īsāku laiku, lai izvairītos no pārsildīšanas un ēdiena piedegšanas.	✓		✓	✓
Ja parādās dūmi, izslēdziet vai atvienojiet ierīci un turiet durtiņas aizvērtas, lai noslāpētu jebkādas liesmas.	✓		✓	✓
Regulāri tīriet krāsni un noņemiet visus pārtikas produktu pārpalikumus.	✓	✓		✓
Neiemērciet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdenī un nenovietojiet strāvas padeves vadu karstuma avotu tuvumā.	✓	✓		
Mikroviļņu krāsnī nedrīkst sildīt olas ar čaumalu un veselas, cieti novārītas olas, jo tās var eksplodēt pat pēc sildīšanas beigām; tāpat nesildiet hermētiskas vai vakuuma iepakojuma pudeles, burkas, iepakojumus, riekstus čaumalās, tomātus utt.			✓	✓
Nepārklājiet ventilācijas slotus ar audumu vai papīru. Tie var aizdegties, jo no krāsns nāk karsts gaiss. Krāsns var arī pārkarst un automātiski izslēgties — tad tā paliks izslēgta līdz pietiekamai atdzišanai.	✓		✓	
Izņemot trauku no krāsns, vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, lai izvairītos no nejaušiem apdegumiem.			✓	
Nepieskarieties sildelementiem vai krāsns iekšējām sienām, kamēr krāsns nav atdzisusi.			✓	
Sildīšanas vidū vai pēc tās samaisiet šķidrumu, un ļaujiet tam nostāvēties vismaz 20 sekundes, lai novērstu aizkavētu vārīšanos.			✓	
Atverot durtiņas, stāviet rokas stiepiena attālumā no krāsns, lai neapplaucētos ar karstu gaisu vai tvaikiem.			✓	
Nelietojiet tukšu mikroviļņu krāsni. Drošībai mikroviļņu krāsns automātiski izslēgsies uz 30 minūtēm. Ieteicams krāsnī vienmēr atstāt glāzi ar ūdeni, lai absorbētu mikroviļņu enerģiju gadījumā, ja mikroviļņu krāsns ir iedarbināta nejauši.	✓			✓
Krāsns durtiņu stikla tīrīšanai nelietojiet raupjus un abrazīvus tīrītājus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kas var izraisīt stikla saplīšanu.	✓			✓
Uzstādiet krāsni saskaņā ar šajā rokasgrāmatā norādītajiem parametriem (skatīt sadaļu Mikroviļņu krāsns uzstādīšana)	✓		✓	
Esiet uzmanīgs, pieslēdzot citas elektriskās ierīces kontaktligzdās krāsns tuvumā.	✓	✓	✓	

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 8 2011-01-12 11:33:38

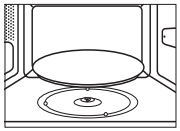
MIKROVIĻŅU KRĀSNS UZSTĀDĪŠANA

Novietojiet krāsni uz līdzenas virsmas 85 cm augstumā no grīdas. Virsmai jābūt pietiekami izturīgai, lai izturētu krāsns svaru.

1. Uzstādot krāsni, nodrošiniet pietiekamu vēdināšanu, atstājot vismaz 10 cm brīvas vietas aiz krāsns un tās sānos un 20 cm brīvas vietas virs krāsns.



2. Izņemiet visus iepakojuma materiālus no krāsns. Uzstādiet rotējošo riņķi un rotējošo pamatni. Pārliecinieties, ka rotējošā pamatne griežas brīvi.



3. Mikroviļņu krāsns ir jānovieto tā, lai kontaktligzdai varētu piekļūt.

Ja strāvas vads ir bojāts, tas jāaizvieto ar īpašu vadu vai montāžu, kas pieejami pie ražotāja vai tā remontdarbu pārstāvja.
Jūsu drošībai iespraudiet vadu 3P 230 voltu, 50 Hz, maiņstrāvas iezemētā kontaktligzdā. Ja bojāts šīs ierīces strāvas padeves vads, tas jānomaina pret īpašu vadu.

Neuzstādiet mikroviļņu krāsni karstā vai mitrā vidē, piemēram, blakus parastai krāsnij vai radiatoriem. Jāievēro krāsns strāvas padeves specifikācijas, un jebkādam izmantotam pagarinātāja vadam jābūt tāda paša standarta kā krāsns komplektācijā iekļautajam vadam. Pirms pirmās lietošanas izslaukiet mikroviļņu krāsns iekšpusi un durtiņu blīves ar mitru drānu.

LAIKA IESTATĪŠANA

Mikroviļņu krāsnī ir iebūvēts pulkstenis. Strāvas padeves apstākļos uz displeja tiek automātiski parādīts laiks “12:00”.
Lūdzu, iestatiet pareizu laiku. Laiku var rādīt 24 vai 12 stundu formātā.
Pulkstenis jāiestata:

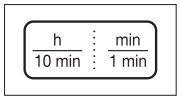
- pirmoreiz izmantojot mikroviļņu krāsni;
- pēc strāvas padeves kļūdas.

Atcerieties atiestatīt pulksteni, pārejot uz vasaras vai ziemas laiku.

1. **Lai rādītu laiku...** **Nospiediet pogu Pulkstenis...**

24 st. formātā	vienreiz
12 st. formātā	divreiz

2. Iestatiet stundas ar pogu **h** un minūtes ar pogu **min**.



3. Kad tiek rādīts pareizais laiks, vēlreiz nospiediet pogu **Pulkstenis**, lai palaistu pulksteni.

Rezultāts: laiks tiek rādīts vienmēr, kad nelietojat mikroviļņu krāsni.

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 9 2011-01-12 11:33:39

KĀ RĪKOTIES, JA RADUŠĀS KĀDAS ŠAUBAS VAI PROBLĒMA

Ja jums radusies kāda no šeit norādītajām problēmām, izmēģiniet minētos risinājumus.

Tas ir normāli.

- Kondensācija krāsnī
- Gaisa plūsma ap durtiņām un ārējo korpusu
- Gaismas atspīdums ap durtiņām un ārējo korpusu
- No durtiņām vai ventilācijas atverēm nāk tvaiki

Krāsns netiek ieslēgta, nospiežot pogu Iedarbināt.

- Vai durtiņas ir pilnībā aizvērtas?

Ēdiens nemaz netiek gatavots

- Vai taimeris ir iestatīts pareizi un/vai ir nospiesta poga **Iedarbināt**?
- Vai durtiņas ir aizvērtas?
- Vai elektriskā ķēde ir pārslogota, un tādēļ tika izsists drošinātājs vai nostrādāja ķēdes atslēdzējs?

Ēdiens ir piededzis vai nepietiekami sildīts

- Vai ir atlasīts ēdiena veidam piemērots gatavošanas ilgums?
- Vai ir izvēlēts pareizs jaudas līmenis?

Krāsnī parādās dzirksteles

- Vai izmantojat trauku ar metāla rotājumiem?
- Vai krāsnī atstājāt dakšu vai citu metāla galda piederumu?
- Vai alumīnija folija atrodas pārāk tuvu iekšējām sienām?

Krāsns izraisa traucējumus radioaparātu vai televizoru darbībā

- Krāsns lietošanas laikā var rasties nelieli traucējumi radioaparātu vai televizoru darbībā. Tas ir normāli. Lai atrisinātu šo problēmu, uzstādiet krāsni tālāk no televizoriem, radioaparātiem un antenām.
- Ja krāsns mikroprocesors uztver traucējumus, var tikt atiestatīts displejs. Lai atrisinātu šo problēmu, atvienojiet strāvas spraudni un no jauna pievienojiet to. Atiestatiet laiku.

Ja šīs vadlīnijas neatrisina problēmu, sazinieties ar vietējo izplatītāju vai SAMSUNG klientu apkalpošanas dienestu.

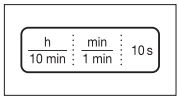
GATAVOŠANA/UZSILDĪŠANA

Šī procedūra izskaidro ēdiena gatavošanas un uzsildīšanas procesu.
Pirms atstājat krāsni bez uzraudzības, VIENMĒR pārbaudiet gatavošanas iestatījumus.
Ievietojiet ēdienu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Aizveriet durtiņas.

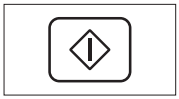
1. Nospiediet pogu **Jaudas līmenis**.

Rezultāts: Displejā tiek rādīts 850 W (maksimālā gatavošanas jauda): atlasiet atbilstošo jaudas līmeni, vēlreiz nospiežot pogu **Jaudas līmenis**, līdz tiek rādīta pareizā jauda vatos. Skatiet jaudas līmeņu tabulu.

2. Atlasiet gatavošanas laiku, nospiežot pogu **10 min**, **1 min** un **10 s**.



3. Nospiediet pogu **Iedarbināt**.



Rezultāts: ieslēdzās krāsns apgaismojums, un rotējošā pamatne sāk griezties.

1) Sākas gatavošana, un, kad ēdiens ir gatavs, atskan četri pīkstieni.
2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

Nekad neieslēdziet tukšu mikroviļņu krāsni.

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 10 2011-01-12 11:33:39

JAUDAS LĪMEŅI

Varat izvēlēties kādu no norādītajiem jaudas līmeņiem.

Jaudas līmenis	Izvade	
	MVK	GRILS
AUGSTS	850 W	-
VID.AUGSTS	600 W	-
VID.	450 W	-
VID.ZEMS	300 W	-
ATKAUS.	180 W	-
ZEMS/SILT.SAGL.	100 W	-
GRILS	-	1100 W
APVIEN.1	600 W	1100 W
APVIEN.2	450 W	1100 W
APVIEN.3	300 W	1100 W

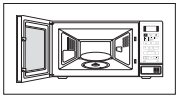
Atlasot lielāku jaudas līmeni, jāsaīsina gatavošanas laiks.

Atlasot mazāku jaudas līmeni, jāpagarina gatavošanas laiks.

GATAVOŠANAS PĀRTRAUKŠANA

Varat jebkurā brīdī pārtraukt gatavošanu, lai pārbaudītu ēdienu.

1. Lai īslaicīgi pārtrauktu; atveriet durtiņas.



Rezultāts: gatavošana tiek pārtraukta. Lai turpinātu gatavošanu, neaizveriet durtiņas un vēlreiz nospiediet pogu **Iedarbināt**.

2. Lai apstādinātu pavisam; nospiediet pogu **Beigt/Atcelt**.

Rezultāts: gatavošana tiek pārtraukta. Lai atceltu visus gatavošanas iestatījumus, vēlreiz nospiediet pogu **Beigt/Atcelt**.

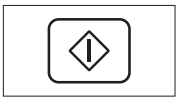
Varat arī pirms sākšanas atcelt jebkuru iestatījumu, vienkārši nospiežot **Beigt/Atcelt**.

GATAVOŠANAS LAIKA PIELĀGOŠANA

Gatavošanas laiku varat pagarināt, nospiežot pogu +30 s vienreiz par katrām 30 sekundēm, kuras vēlaties pievienot.

1. Nospiediet pogu **+30 s** vienreiz par katrām 30 sekundēm, kuras vēlaties pievienot.

2. Nospiediet pogu **Iedarbināt**.

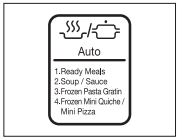


GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 11 2011-01-12 11:33:39

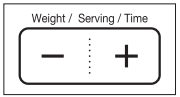
AUTOMĀTISKAS UZSILDĪŠANAS/GATAVOŠANAS FUNKCIJAS IZMANTOŠANA

Automātiskas uzsildīšanas/gatavošanas funkcijai ir četri ieprogrammēti gatavošanas laiki. Jums nav jāiestata ne gatavošanas laiks, ne jaudas līmenis.
Porciju skaitu var pielāgot, nospiežot augšupvērsto/lejupvērsto bultiņu pogas.
Novietojiet ēdienu rotējošās pamatnes centrālajā daļā un aizveriet durtiņas.

1. Atlasiet ēdiena veidu, vienu vai vairākas reizes nospiežot pogu **Automātiskā uzsildīšana/ Gatavošana**.



2. Atlasiet porciju lielumu, nospiežot pogu **Plus/Mīnus**. (Skatīt tabulu sānā.)



3. Nospiediet pogu **Iedarbināt**.

Rezultāts: sākas gatavošana. Kad gatavošana pabeigta.

1) Atskanēs četri pīkstieni.
2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošas sastāvdaļas.

AUTOMĀTISKĀS UZSILDĪŠANAS/GATAVOŠANAS IESTATĪJUMI

Šajā tabulā norādītas dažādās automātiskas uzsildīšanas/gatavošanas programmas, apjomi, nostāvēšanās laiki un atbilstoši ieteikumi.

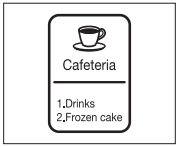
Kods/Pārtikas produkts	Porcija	Nostāvēšanās laiks
1. Gatavās maltītes (atdzesētas)	300-350 g / 400-450 g	3 min.
	Ieteikumi	
	Uzlieciet uz keramiska šķīvja un pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Šī programma ir piemērota 3 komponentu maltītēm (piem., gaļai ar mērci, dārzeņiem un piedevām — kartupeļiem, rīsiem vai makaroniem).	
2. Zupa/mērce (atdzesētas)	200-250 g / 300-350 g / 400-450 g	3 min.
	Ieteikumi	
	Ielejiet zupu/mērci dziļā keramiskā zupas traukā vai bļodā. Pārklājiet sildīšanas un nostāvēšanās laikā. Samaisiet pirms un pēc nostāvēšanās laika.	
3. Saldēts pastas sacepums	200 g / 400 g	3 min.
	Ieteikumi	
	Ielejiet zupu/mērci dziļā keramiskā zupas traukā vai bļodā. Pārklājiet sildīšanas un nostāvēšanās laikā. Samaisiet pirms un pēc nostāvēšanās laika.	
4. Saldēts mini pīrāgs/mini pica	150 g (4-6 gab.) / 250 g (7-9 gab.)	-
	Ieteikumi	
	Vienmērīgi novietojiet saldēto mini pīrāgu vai mini picu uz restītēm.	

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 12 2011-01-12 11:33:39

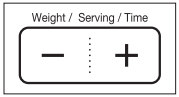
KAFETĒRIJAS FUNKCIJAS IZMANTOŠANA

Izmantojot kafetērijas funkciju, gatavošanas laiks tiek iestatīts automātiski. Porciju skaitu var pielāgot, nospiežot augšupvērsto/lejupvērsto bultiņu pogas.
Novietojiet ēdienu rotējošās pamatnes centrālajā daļā un aizveriet durtiņas.

1. Atlasiet ēdiena veidu, vienu vai vairākas reizes nospiežot pogu **Kafetērija**.



2. Atlasiet porciju lielumu, nospiežot pogu **Plus/Mīnus**. (Skatīt tabulu sānā.)



3. Nospiediet pogu **Iedarbināt**.

Rezultāts: sākas gatavošana. Kad gatavošana pabeigta.

1) Atskanēs četri pīkstieni.
2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošas sastāvdaļas.

KAFETĒRIJAS IESTATĪJUMI

Šajā tabulā norādītas automātiskās programmas dzērienu uzsildīšanai un saldētas kūkas atkausēšanai.
Tajā iekļauti apjomi, nostāvēšanās laiki un atbilstošie ieteikumi.
1. programma ir tikai mikroviļņu enerģijas izmantošana. 2. programma ir mikroviļņu un grila apvienošana.

Kods/Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Nostāvēšanās laiks
1. Dzērieni Kafija, piens, tēja, ūdens (istabas temperatūras)	150 ml (1 tasīte) / 250 ml (1 krūze)	1-2 min.
	Ieteikumi	
	Ielejiet keramiskā tasītē (150 ml) vai krūzē (250 ml) un novietojiet rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Sildiet neapsedzot. Uzmanīgi samaisiet pirms un pēc nostāvēšanās laika. Uzmanieties, izņemot tases (skatīt drošības norādījumus par šķidrumiem).	
2. Saldēta kūka	100 g (1 gab.) / 200 g (2 gab.) 300 g (2-3 gab.) / 400 g (3-4 gab.) 500 g (4 gab.)	5-15 min.
	Ieteikumi	
	Lieciet plakanus saldētas kūkas gabaliņus (-18 °C) tieši uz metāla restītēm. Lielākus gabalus un smalkmaizītes lieciet uz rotējošās pamatnes. |Vienu gabalu novietojiet pa vidu, 2 gabalus vienu otram pretī un 3-4 gabalus aplī. Ar sildītāju kūka tiks uzsildīta un apbrūnināta. Šī programma ir piemērota tādu kūku gabaliņiem kā ābolkūkai ar drupaču garnējumu, strūdelei, kūkai ar magoņu sēklām, kūkai un smalkmaizītēm. Tā nav piemērota veselām kūkām, kūkām ar krēma pildījumu un kūkām ar šokolādes garnējumiem.	

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 13 2011-01-12 11:33:40

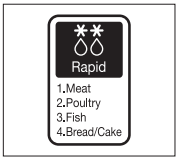
AUTOMĀTISKAS ĀTRĀS ATKAUSĒŠANAS FUNKCIJAS IZMANTOŠANA

Automātiskas ātrās atkausēšanas funkcija ļauj atkausēt gaļu, mājputnu gaļu un zivju gaļu. Atkausēšanas laiks un jaudas līmenis ir iestatīti automātiski. Jums tikai jāatlasa programma un svars.

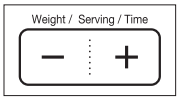
Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošus traukus.

Ievietojiet saldēto ēdienu rotējošās pamatnes centrālajā daļā un aizveriet durtiņas.

1. Atlasiet ēdiena veidu, vienu vai vairākas reizes nospiežot pogu **Ātrā atkausēšana**.
(Plašāku informāciju skatīt pretējās lapas tabulā)



2. Atlasiet ēdiena svaru, nospiežot pogu **Plus/Mīnus**. Maksimālais iestatāmais svars ir 2000 g.



3. Nospiediet pogu **Iedarbināt**.

Rezultāts:

- sākas atkausēšana.
- Atkausēšanas vidū atskan signāls, lai atgādinātu apgriezt ēdienu uz otru pusi.
- Lai pabeigtu atkausēšanu, vēlreiz nospiediet pogu **Iedarbināt**.

Ēdiena atkausēšanu var veikt arī manuāli. Lai to darītu, atlasiet mikroviļņu gatavošanas/uzsildīšanas funkciju ar jaudas līmeni 180 W. Plašāku informāciju skatiet 10. lpp., sadaļā “Gatavošana/uzsildīšana”.

AUTOMĀTISKĀS ĀTRĀS ATKAUSĒŠANAS IESTATĪJUMI

Šajā tabulā norādītas dažādās automātiskās ātrās atkausēšanas programmas, apjomi, nostāvēšanās laiki un atbilstoši ieteikumi.
Pirms atkausēšanas noņemiet visus iepakojuma materiālus. Novietojiet liellopu, mājputnu vai zivs gaļu uz keramiska trauka.

Kods/Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Nostāvēšanās laiks
1. Gaļa	200-2000 g	20-60 min.
	Ieteikumi	
	Aizsargājiet malas ar alumīnija foliju. Apgrieziet gaļu, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota liellopa gaļai, jēra gaļai, cūkgaļai, steikiem, karbonādēm un maltajai gaļai.	
2. Mājputnu gaļa	200-2000 g	20-60 min.
	Ieteikumi	
	Pārklājiet kāju un spārnu galus ar alumīnija foliju. Apgrieziet gaļu, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota veselai vistai un vistas daļām.	
3. Zivis	200-2000 g	20-50 min.
	Ieteikumi	
	Pārklājiet veselas zivs asti ar alumīnija foliju. Apgrieziet zivi, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota veselām zivīm un zivs filejām.	
4. Maize/kūka	100-1000 g	5-20 min.
	Ieteikumi	
	Uzlieciet maizi uz cepamā papīra un apgrieziet, kad atskan pīkstiens.	
	Uzlieciet kūku uz keramiska šķīvja un, ja iespējams, apgrieziet, kad atskan pīkstiens. (Krāsns turpina darboties un tiek pārtraukta, atverot durtiņas.) Šī programma ir piemērota dažāda veida maizei, maizes šķēlēm un veselam klaipam, kā arī bulciņām un bagetēm. Izvietojiet bulciņas aplī. Šī programma ir piemērota dažāda veida rauga kūkām, biskvītiem, siera kūkai un kārtainās mīklas izstrādājumiem. Tā nav piemērota smilšu mīklas izstrādājumiem, augļu un krēma kūkām un kūkām ar šokolādes garnējumiem.	

Ja vēlaties manuāli atkausēt ēdienu, atlasiet manuālas atkausēšanas funkciju ar jaudas līmeni 180 W. Plašāku informāciju par manuālu atkausēšanu un atkausēšanas laiku skatiet 24. lpp.

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 14 2011-01-12 11:33:40

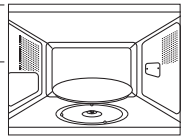
SILDELEMENTA NOVIETOJUMA IZVĒLE

Sildelementu izmanto grilēšanai. Ir norādīts tikai viens novietojums. Mums jāinformē patērētājus, kad tas jānovieto vertikāli.

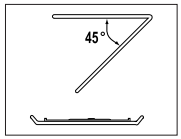
- Horizontāls novietojums grilēšanai vai mikroviļņu un grila apvienojumam

Sildelementa pozīciju mainiet tikai, kad tas ir auksts, un neizmantojiet pārmērīgu spēku, kad novietojat to vertikāli.

Lai iestatītu sildelementu...	**Tad...**
Horizontāli (grilēšanai vai mikroviļņu un grila apvienojumam).	• Pavelciet sildelementu savā virzienā. • Spiediet to uz augšu, līdz tas atrodas paralēli krāsns virspusei.



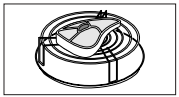
Tīrot krāsns iekšpuses augšdaļu, var ērti pavirzīt sildītāju uz leju 45° leņķī un to notīrīt.



PAPILDPIEDERUMU IZVĒLE

Izmantojiet pret mikroviļņiem drošus piederumus, neizmantojiet plastmasas iepakojumus un traukus, papīra krūzes, dvieļus utt.

Ja vēlaties atlasīt apvienotās gatavošanas režīmu (grils un mikroviļņi), izmantojiet tikai traukus, kas ir pret mikroviļņiem droši un kurus var likt krāsnī. Metāla trauki vai piederumi var bojāt krāsni.

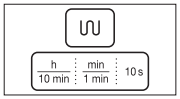


Plašāku informāciju par piemērotiem traukiem un piederumiem skatiet 18.-19. lpp., sadaļā “Trauku vadlīnijas”.

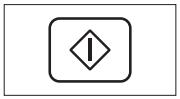
GRILĒŠANA

Grils ļauj ātri sildīt un apbrūnināt ēdienu, neizmantojot mikroviļņus. Šim nolūkam mikroviļņu krāsns komplektācijā ir iekļautas grila restītes.

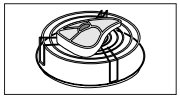
1. Uzkarsējiet grilu līdz norādītajai temperatūrai, nospiežot pogu **Grilēšana**, un iestatiet uzkarsēšanas laiku, nospiežot pogas **10 min**, **1 min** un **10 s**.



2. Nospiediet pogu **Iedarbināt**.



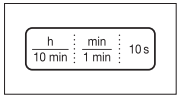
3. Atveriet durtiņas un novietojiet ēdienu uz restītēm. Aizveriet durtiņas.



4. Nospiediet pogu **Grilēšana**.

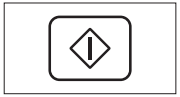
Rezultāts: Displejā tiek rādīts:

5. Iestatiet grilēšanas ilgumu, nospiežot pogas **10 min**, **1 min** un **10 s**.
Maksimālais grilēšanas laiks ir 60 minūtes.



6. Nospiediet pogu **Iedarbināt**.

Rezultāts: Sākas grilēšana. Kad gatavošana pabeigta.
1) Atskanēs četri pīkstieni.
2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.



Neuztraucieties, ja grilēšanas laikā sildītājs izslēdzas un ieslēdzas. Šī sistēma ir paredzēta krāsns pārkaršanas novēršanai.

Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, pieskaroties traukiem krāsnī, jo tie būs ļoti karsti. Pārbaudiet, vai sildelements novietots horizontāli.

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 15 2011-01-12 11:33:40

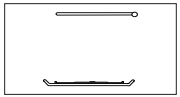
MIKROVIĻŅU UN GRILA APVIENOJUMS

Varat apvienot gatavošanu ar mikroviļņiem un grilēšanu, lai vienlaicīgi ātri sildītu un apbrūninātu ēdienu.

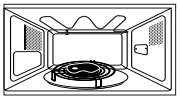
VIENMĒR izmantojiet traukus, kas ir pret mikroviļņiem droši un kurus var likt krāsnī. Stikla vai keramikas trauki ir ideāli piemēroti, jo tie ļauj mikroviļņiem iekļūt ēdienā vienmērīgi no visām pusēm.

VIENMĒR izmantojiet virtuves cimdus, aiztiekot traukus krāsnī, jo tie būs ļoti karsti.

1. Pārbaudiet, vai sildelements novietots horizontāli; plašāku informāciju skatiet 15. lpp.



2. Atveriet krāsns durtiņas.
Ievietojiet ēdienu krāsnī uz restītēm un restītes uz rotējošās pamatnes.
Aizveriet durtiņas.



3. Nospiediet pogu **Apvien.**.

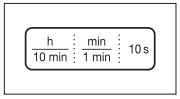
Rezultāts: Displejā tiek rādīts:

(mikroviļņu un grila režīms)
600 W (izvades jauda)

Atlasiet piemēroto jaudas līmeni, atkārtoti nospiežot pogu **Apvien.**, līdz tiek rādīts atbilstošais jaudas līmenis.

Grilēšanas temperatūru iestatīt nevar.

4. Iestatiet grilēšanas ilgumu, nospiežot pogas **10 min**, **1 min** un **10 s**.
Maksimālais grilēšanas laiks ir 60 minūtes.



5. Nospiediet pogu **Iedarbināt**.

Rezultāts: Sākas apvienotā gatavošana. Kad gatavošana pabeigta.
1) Atskanēs četri pīkstieni.
2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

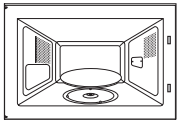
Maksimālā mikroviļņu jauda apvienotajam mikroviļņu un grilēšanas režīmam ir 600 W.

MANUĀLĀS CEPŠANAS FUNKCIJAS IZMANTOŠANA

Izmantojot cepšanas pamatni, varat apbrūnināt ēdienu ne tikai no virspuses, izmantojot grilu — arī ēdiena apakša kļūst kraukšķīga un brūna cepšanas pamatnes augstās temperatūras dēļ. Dažus produktus, ko varat pagatavot ar cepšanas pamatni, varat skatīt tabulā nākamajā lapā.

Cepšanas pamatni var izmantot arī bekonam, olām, desām utt.

1. Novietojiet cepšanas pamatni tieši uz rotējošās pamatnes un karsējiet to ar lielāko mikroviļņu un grilēšanas apvienojuma jaudu [600 W + grilēšana] saskaņā ar laikiem un norādēm tabulā.



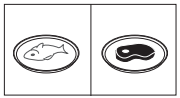
Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, kad izņemat cepšanas pamatni, jo tā kļūs ļoti karsta.

2. Iezieciet pamatni ar eļļu, ja gatavojat tādu ēdienu kā bekonu un olas, lai maltīti labi apbrūninātu.

UZMANĪBU! Lūdzu, ņemiet vērā, ka cepšanas pamatnei ir teflona pārklājums, kas nav izturīgs pret skrāpējumiem. Neizmantojiet asus priekšmetus, piemēram, nazi, lai grieztu uz cepšanas pamatnes.

UZMANĪBU! Izmantojiet plastmasas piederumus, lai nesaskrāpētu cepšanas pamatni vai lai pirms griešanas noņemtu ēdienu no pamatnes.

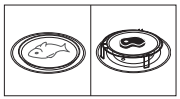
3. Novietojiet ēdienu uz cepšanas pamatnes.



Nenovietojiet uz cepšanas pamatnes priekšmetus, kas nav izturīgi pret karstumu, piemēram, plastmasas bļodiņas.

Nekad neievietojiet cepšanas pamatni krāsnī bez rotējošās pamatnes.

4. Novietojiet cepšanas pamatni krāsnī uz metāla restītēm (vai rotējošās pamatnes).



5. Atlasiet piemēroto gatavošanas laiku un jaudu.
Skatiet tabulu nākamajā lapā.

Cepšanas pamatnes tīrīšana

Tīriet cepšanas pamatni ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli un noskalojiet tīrā ūdenī.

Neizmantojiet birsti vai cietu sūkli, jo tie bojā pamatnes augšējo slāni.

Lūdzu, ņemiet vērā

Cepšanas pamatni nevar likt trauku mazgājamā mašīnā.

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 16 2011-01-12 11:33:41

CEPŠANAS PAMATNES IESTATĪJUMI

Ieteicams pamatni uzkarsēt tieši uz rotējošās pamatnes.
Uzkarsējiet cepšanas pamatni ar 600 W + grilēšanas funkciju saskaņā ar laikiem un norādēm tabulā.

Pārtikas produkts	Porcija	Karsēšanas laiks	Jauda	Gatavošanas laiks
Bekons	4 gab. (80 g)	3 min.	600 W + grilēšana	3½-4 min.
	Ieteikumi			
	Uzkarsējiet cepšanas pamatni. Lieciet bekona gabalus uz pamatnes sānu pie sāna. Novietojiet cepšanas pamatni uz restītēm.			
Grilēti tomāti	200 g (2 gab.)	3 min.	450 W + grilēšana	4½-5 min.
	Ieteikumi			
	Uzkarsējiet cepšanas pamatni. Pārgrieziet tomātus uz pusēm. Virsū uzklājiet mazliet siera. Izvietojiet aplī uz cepšanas pamatnes. Novietojiet cepšanas pamatni uz restītēm.			
Burgers (saldēts)	2 gab. (125 g)	3 min.	600 W + grilēšana	7-7½ min.
	Ieteikumi			
	Uzkarsējiet cepšanas pamatni. Novietojiet saldēto burgeri aplī uz grauzdēšanas šķīvja. Novietojiet cepšanas pamatni uz restītēm. Apgrieziet otrādi pēc 4-5 min.			
Bagetes (saldētas)	200-250 g (2 gab.)	4 min.	450 W + grilēšana	8-9 min.
	Ieteikumi			
	Uzkarsējiet cepšanas pamatni. Novietojiet bagetes vienu blakus otrai šķīvja centrā. Novietojiet grauzdēšanas šķīvi uz statīva.			
Pica (saldēta)	300-350 g	4 min.	600 W + grilēšana	9-10 min.
	Ieteikumi			
	Uzkarsējiet cepšanas pamatni. Novietojiet saldēto picu uz grauzdēšanas šķīvja. Novietojiet cepšanas pamatni uz restītēm.			

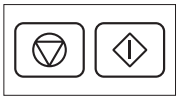
Pārtikas produkts	Porcija	Karsēšanas laiks	Jauda	Gatavošanas laiks
Vārīti kartupeļi	250 g 500 g	3 min.	600 W + grilēšana	5-6 min. 8-9 min.
	Ieteikumi			
	Uzkarsējiet cepšanas pamatni. Sagrieziet kartupeļus uz pusēm. Novietojiet tos uz grauzdēšanas šķīvja ar griezuma pusi uz apakšu. Sakārtojiet tos aplī. Novietojiet grauzdēšanas šķīvi uz statīva.			
Zivju pirkstiņi (saldēti)	150 g (5 gab.) 300 g (10 gab.)	4 min.	600 W + grilēšana	7-8 min. 9-10 min.
	Ieteikumi			
	Uzkarsējiet cepšanas pamatni. Ieziediet šķīvi ar 1 tējk. eļļas. Novietojiet zivju pirkstiņus aplī uz grauzdēšanas šķīvja. Apgrieziet otrādi pēc 4 min. (5 gab.) vai pēc 6 min. (10 gab.)			
Vistas kotletītes (saldētas)	125 g 250 g	4 min.	600 W + grilēšana	5-5½ min. 7½-8 min.
	Ieteikumi			
	Uzkarsējiet cepšanas pamatni. Ieziediet šķīvi ar 1 tējk. eļļas. Novietojiet vistas kotletītes uz šķīvja. Novietojiet cepšanas pamatni uz restītēm. Apgrieziet otrādi pēc 3 min. (125 g) vai pēc 5 min. (250 g)			
Pica (atdzesēta)	300-350 g	4 min.	450 W + grilēšana	6-7½ min.
	Ieteikumi			
	Uzsildiet grauzdēšanas šķīvi. Novietojiet atdzesēto picu uz šķīvja. Novietojiet grauzdēšanas šķīvi uz statīva.			

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 17 2011-01-12 11:33:41

SIGNALIZĀCIJAS IZSLĒGŠANA

Signalizāciju var izslēgt jebkurā brīdī.

1. Vienlaikus nospiediet pogu **Apturēt/Atc**elt un **Sākt**.

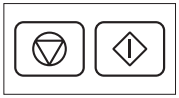


Rezultāts:

- Tiek parādīts zemāk norādītais paziņojums.

- Mikroviļņu krāsns signalizācija netiek iedarbināta ik reizi, kad nospiežat pogu.

2. Lai atkal ieslēgtu signalizāciju, vienlaikus nospiediet pogu **Apturēt/Atcelt** un **Iedarbināt**.



Rezultāts:

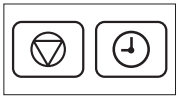
- Tiek parādīts zemāk norādītais paziņojums.

- Mikroviļņu krāsns atkal strādā ar ieslēgtu signalizāciju,

MIKROVIĻŅU KRĀSNS PIEKĻUVES BLOĶĒŠANA

Mikroviļņu krāsns ir aprīkota ar īpašu bērnu drošības programmu, kas ļauj bloķēt mikroviļņu krāsni, lai bērni vai citas personas, kas nepārzina tās lietošanu, nevarētu to nejauši ieslēgt.
Mikroviļņu krāsni var bloķēt jebkurā brīdī.

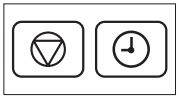
1. Vienlaikus nospiediet pogu **Apturēt/Atcelt** un **Pulkstenis**.



Rezultāts:

- Mikroviļņu krāsns ir bloķēta (nevar atlasīt nevienu funkciju).
- Displejā tiek parādīts simbols L.

2. Lai atbloķētu mikroviļņu krāsni, vienlaikus nospiediet pogu **Apturēt/Atcelt** un **Pulkstenis**.



Rezultāts:

- Mikroviļņu krāsni var lietot kā parasti.

TRAUKU LIETOŠANAS NORĀDES

Lai mikroviļņu krāsnī gatavotu ēdienu, jānodrošina iespēja mikroviļņiem iekļūt ēdienā tā, lai tos neatstarotu vai neabsorbētu izmantotais šķīvis.
Tāpēc jāpievērš uzmanība trauku izvēlei. Ja trauki ir apzīmēti kā droši lietošanai mikroviļņu krāsnī, uztraukumam nav pamata.
Tālāk esošajā tabulā norādīt dažādi trauku veidi un tas, vai un kā tie lietojami mikroviļņu krāsnī.

Trauki	Piemēroti mikroviļņiem	Komentāri
Alumīnija folija	✓✗	Var lietot nelielos daudzumos, lai aizsargātu atsevišķas zonas no piedegšanas. Ja folija atrodas pārāk tuvu mikroviļņu krāsns sieniņai vai ir lietota pārāk lielā daudzumā, var rasties dzirksteļošana.
Apbrūninášanas šķīvis	✓	Sildīt ne ilgāk kā astoņas minūte.
Porcelāns un keramikas izstrādājumi	✓	Porcelāns, keramikas izstrādājumi, glazēti keramikas izstrādājumi un kaula porcelāns parasti ir piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnīs, izņemot tādu, kam ir metāla rotājumi.
Vienreizējas lietošanas poliestera kartona šķīvji	✓	Šāda veida šķīvjos ir iepakoti atsevišķi saldēti ēdieni.
Ātro uzkodu iepakojums • Polistirola krūzītes	✓	Var izmantot ēdiena sildīšanai. Pārlieka karsēšana var izraisīt polistirola izkušanu.

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 18 2011-01-12 11:33:41

Trauki	Piemēroti mikroviļņiem	Komentāri
• Papīra maisiņi vai avīžpapīrs	✗	Vai aizdegties.
• Otrreizējas pārstrādes papīrs vai metāla rotājumi	✗	Var izraisīt dzirksteļošanu.
Stikla trauki		
• Karstumizturīgi trauki	✓	Var lietot, izņemot traukus ar metāla dekorējumu.
• Plāna stikla trauki	✓	Var izmantot ēdienu vai šķidrumu sildīšanai. Plāns stikls var saplīst vai saplaisāt, ja to strauji uzkarsē.
• Stikla burkas	✓	Jānoņem vāciņš. Piemērotas tikai karsēšanai.
Metāls		
• Šķīvji	✗	Var izraisīt dzirksteļošanu vai ugunsgrēku.
• Saldēšanas maisiņu stiprinājumi	✗	
Papīrs		
• Šķīvji, krūzes, salvetes un virtuves dvieļi	✓	Īslaicīgai gatavošanai un sildīšanai. Piemēroti arī liekā mitruma uzsūkšanai.
• Otrreizējās pārstrādes papīrs	✗	Var izraisīt dzirksteļošanu.
Plastmasa		
• Tvertnes	✓	Īpaši piemērota ir karstumizturīga termoplastmasa. Citu veidu plastmasa augstā temperatūrā var deformēties vai zaudēt krāsu. Nedrīkst lietot melanīna plastmasu.
• Pārtikas plēve	✓	Var izmantot mitruma saglabāšanai. Nedrīkst pieskarties ēdienam. Noņemot plēvi jāuzmanās no karstā tvaika.
• Saldēšanas maisiņi	✓✗	Tikai tādi, kurus atļauts vārīt vai izmantot krāsnī. Nedrīkst būt gaisa necaurlaidīgi. Ja nepieciešams, izveidojiet caurumiņus, izmantojot dakšiņu.
Ietaukots vai taukus neuzsūcošs papīrs	✓	Var izmantot mitruma saglabāšanai un šļakatu novēršanai.

✓ **: Ieteicams**

✓✗ **: Lietot uzmanīgi**

✗ **: Nedrošs**

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 19 2011-01-12 11:33:41

ĒDIENA GATAVOŠANAS NORĀDES

MIKROVIĻŅI

Mikroviļņu enerģija patiešām iekļūst ēdienā, un to piesaista un absorbē ēdienā esošais ūdens, tauki un cukurs.
Mikroviļņi liek strauji kustēties ēdienā esošajām molekulām. Šo molekulu straujā kustība izraisa frikciju un rezultējošais karstums tiek izmantots ēdiena gatavošanai.

ĒDIENA GATAVOŠANA

Trauki ēdiena gatavošanai, izmantojot mikroviļņus.
Traukiem jābūt tādiem, lai mikroviļņu enerģija varētu caur tiem izkļūt ar maksimālu atdevi. Mikroviļņus atstaro metāls, piemēram, nerūsējošais tērauds, alumīnijs un varš, savukārt tie var izkļūt cauri keramikai, stiklam, porcelānam un plastmasai, kā arī papīram un kokam. Tāpēc pārtiku nekādā gadījumā nedrīkst gatavot metāla tvertnēs.

Ēdiens, kas ir piemērots gatavošanai mikroviļņu krāsnī.
Mikroviļņu krāsnī var gatavot dažāda veida ēdienus, tostarp svaigus vai saldētus dārzeņus, augļus, makaronus, rīsus, graudaugus, pupiņas, zivis un gaļu. Mikroviļņu krāsnī var pagatavot arī mērces, olu krēmus, zupas, tvaicētus pudiņus, konservus un čatnijus. Principā mikroviļņu krāsns ir lieliski piemērota jebkāda veida ēdiena pagatavošanai, ko var pagatavot uz plīts. Piemēram, var kausēt sviestu vai šokolādi (skaties sadaļu ar ieteikumiem, metodēm un padomiem).

Apklāšana gatavošanas laikā
Gatavošanas laikā ir ļoti svarīgi apsegt ēdienu, jo iztvaikojot ūdens palielina tvaika daudzumu un veicina gatavošanas procesu. Pārtiku var apsegt dažādos veidos, piemēram, ar keramikas šķīvi, plastmasas vāku vai mikroviļņiem piemērotu pārtikas plēvi.

Nostāvēšanās laiks
Kad ēdiens ir pagatavots, svarīgi ļaut tam nostāvēties, lai ēdienā izlīdzinātos temperatūra.

Saldētu dārzeņu gatavošanas norādes

Izmantojiet piemērotu pyrex stikla trauku ar vāku. Gatavojiet apsegtu minimālā ilgumā — skatiet tabulu. Turpiniet gatavošanu, lai iegūtu vēlamo rezultātu.
Divreiz apmaisiet gatavošanas laikā un vienu reizi apmaisiet, kad ēdiens ir pagatavots. Kad ēdiens ir pagatavots, pievienojiet sāli, zaļumus vai sviestu. Apklājiet ēdienu nostāvēšanās laikā.

Pārtikas produkts	Porcija	Jauda	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Spināti	150 g	600 W	4½-5½	2-3
	Norādes			
	Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens.			
Brokoļi	300 g	600 W	9-10	2-3
	Norādes			
	Pievienot 30 ml (2 ēdamkarotes) auksta ūdens.			
Zirņi	300 g	600 W	7½-8½	2-3
	Norādes			
	Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens.			
Zaļie zirnīši	300 g	600 W	8-9	2-3
	Norādes			
	Pievienot 30 ml (2 ēdamkarotes) auksta ūdens.			
Jaukti dārzeņi (kartupeļi/ pupiņas/ kukurūza)	300 g	600 W	7½-8½	2-3
	Norādes			
	Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens.			
Jaukti dārzeņi (Ķīnas gaumē)	300 g	600 W	8-9	2-3
	Norādes			
	Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens.			

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 20 2011-01-12 11:33:42

Norādes rīsu un makaronu pagatavošanai

Rīsi: Izmantojiet lielu pyrex stikla trauku ar vāku — gatavošanas laikā rīsa apjoms divkāršojas. Gatavojiet apsegtu.
Pēc gatavošanas apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli vai zaļumus un sviestu.
Piezīme. Pēc gatavošanas laika beigām rīsi var nebūt uzsūkuši visu ūdeni.

Makaroni: Izmantojiet lielu pyrex stikla trauku. Pievienojiet vārošu ūdeni, šķipsniņu sāls un kārtīgi apmaisiet. Gatavojiet neapsegtu.
Gatavošanas laikā un pēc tās ik pa laikam apmaisiet. Nostāvēšanās laikā turiet apsegtu un pēc tam rūpīgi nosusiniet.

Pārtikas produkts	Porcija	Jauda	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Baltie rīsi (apstrādāti ar tvaiku)	250 g	850 W	16-17	5
	Norādes			
	Pievienot 500 ml auksta ūdens.			
Brūnie rīsi (apstrādāti ar tvaiku)	250 g	850 W	21-22	5
	Norādes			
	Pievienot 500 ml auksta ūdens.			
Jauktie rīsi (rīsi + savvaļas rīsi)	250 g	850 W	17-18	5
	Norādes			
	Pievienot 500 ml auksta ūdens.			
Jauktie graudaugi (rīsi + graudaugi)	250 g	850 W	18-19	5
	Norādes			
	Pievienot 400 ml auksta ūdens.			
Makaroni	250 g	850 W	11-12	5
	Norādes			
	Pievienot 1000 ml auksta ūdens.			

Svaigu dārzeņu gatavošanas norādes

Izmantojiet piemērotu pyrex stikla trauku ar vāku. Ja nav norādīts cits ūdens daudzums (skat. tabulā), uz katriem 250 g pievienojiet 30-45 ml (2-3 ēdamkarotes) auksta ūdens. Gatavojiet apsegtu minimālā ilgumā — skatiet tabulu. Turpiniet gatavošanu, lai iegūtu vēlamo rezultātu. Vienu reizi apmaisiet gatavošanas laikā un vienu reizi apmaisiet pēc gatavošanas. Kad ēdiens ir pagatavots, pievienojiet sāli, zaļumus vai sviestu. Nostāvēšanās laikā turiet apsegtu 3 minūtes.

Padoms. sagrieziet svaigos dārzeņus vienāda lieluma gabalos. Jo mazākos gabaliņos tos sagriezīsiet, jo ātrāk tie būs gatavi.

Svaigi dārzeņu gatavošanai jāizmanto pilna apmēra mikroviļņu strāva (850 W).

Pārtikas produkts	Porcija	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Brokoļi	250 g / 500 g	4-4½ / 8-8½	3
	Norādes		
	Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Izkārtojiet ar stumbriem uz centru.		
Briseles kāposti	250 g	5½-6½	3
	Norādes		
	Pievienot 60-75 ml (5-6 ēdamkarotes) ūdens.		
Burkāni	250 g	4½-5	3
	Norādes		
	Sagrieziet burkānus vienāda izmēra šķēlītēs.		
Puķkāposti	250 g / 500 g	5-5½ / 8½-9	3
	Norādes		
	Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Lielāka izmēra galviņas pārgrieziet uz pusēm. Izkārtojiet ar stumbriem uz centru.		
Kabači	250 g	3½-4	3
	Norādes		
	Sagrieziet šķēlēs. Pievienojiet 30 ml (2 ēdamkarotes) ūdens vai naža galu sviesta. Gatavojiet, līdz kabacis ir nedaudz mīksts.		

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 21 2011-01-12 11:33:42

Svaigu dārzeņu gatavošanas norādes (turpinājums)

Pārtikas produkts	Porcija	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Baklažāni	250 g	3½-4	3
	Norādes		
	Sagrieziet nelielās šķēlēs un aplaistiet ar 1 ēdamkaroti citrona sulas.		
Puravi	250 g	4½-5	3
	Norādes		
	Sagrieziet biezās šķēlēs.		
Sēnes	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3
	Norādes		
	Sagatavojiet nelielas veselas vai sagrieztas sēnes. Nepievienojiet ūdeni. Aplaistiet ar citrona sulu. Pievienojiet sālu un piparus. Pirms pasniegšanas apžāvējiet.		
Sīpoli	250 g	5½-6	3
	Norādes		
	Sagrieziet ripiņās vai uz pusēm. Pievienojiet tikai 15 ml (1 ēdamkaroti) ūdens.		
Pipari	250 g	4½-5	3
	Norādes		
	Sagrieziet nelielās šķēlītēs.		
Kartupeļi	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3
	Norādes		
	Nosveriet nomizotos kartupeļus un sagrieziet vienāda lieluma gabalos uz pusēm vai ceturtdaļām.		
Kolrābis	250 g	5-5½	3
	Norādes		
	Sagrieziet nelielos kubiciņos.		

UZSILDĪŠANA

Mikroviļņu krāsnī var uzsildīt ēdienu ātrāk nekā parastajās krāsnīs. Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos strāvas līmeņus un uzsildīšanas laikus. Tabulā norādītie laiki attiecas uz šķidrumiem istabas temperatūrā aptuveni no +18 °C līdz +20 °C vai uz atdzesētiem pārtikas produktiem temperatūrā no +5 °C līdz +7 °C.

Kārtošana un apklāšana

Izvairieties no liela apmēra vienumu, piemēram, cepeša gurna gabala, sildīšanas, jo tie bieži piedeg un kļūst sausi pirms karstums nokļūst to centrā. Ieteicams sildīt mazāka lieluma vienumus.

Strāvas līmeņi un apmaisīšana

Atsevišķus pārtikas produktus var sildīt, izmantojot 850 W strāvas līmeni, savukārt citus — izmantojot 600 W, 450 W vai pat 300 W strāvas līmeni. Norādes skatiet tabulās. Principā, ja pārtikas produktus, kas ir maigi vai ir lielos apjomos, vai arī uzsilst ļoti ātri (piemēram, sasmalcinātus pildījumus) ieteicams sildīt, izmantojot zemāku strāvas līmeni.

Lai sasniegtu labākus rezultātus, kārtīgi apmaisiet pārtikas produktus vai apgrieziet tos uz otru pusi. Ja iespējams, apmaisiet pirms pasniegšanas. Īpaša rūpība jāievēro, karsējot šķidrumus un bērnu pārtiku. Lai novērstu šķidrumu strauju uzviršanu un iespējamu applaucēšanos, apmaisiet pirms karsēšanas, karsēšanas laikā un pēc tās. Nostāvēšanas laikā turiet mikroviļņu krāsnī. Ieteicams šķidrumos ievietot plastmasas karoti vai stikla nūjiņu. Izvairieties no pārtikas produktu pārkarsēšanas (kas nozīmē to sabojāšanu).

Ieteicams norādīt zemāku gatavošanas laiku un, ja nepieciešams, noteikt papildu karsēšanas laiku.

Karsēšanas un nostāvēšanas laiks

Pirmajā ēdiena sildīšanas reizē ieteicams pierakstīt patērēto laiku, lai to ielāgotu nākamajām reizēm.

Vienmēr pārliecinieties, vai uzsildītais ēdiens ir viscaur karsts.

Pēc uzsildīšanas ļaujiet ēdienam īsu brīdi nostāvēties, lai izlīdzinās tā temperatūra.

Ieteicamais nostāvēšanās laiks pēc uzsildīšanas ir 2-4 minūtes, ja vien tabulā nav norādīts citādi.

Īpaša rūpība jāievēro, karsējot šķidrumus un bērnu pārtiku. Skatiet arī sadaļu ar drošības instrukcijām.

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 22 2011-01-12 11:33:42

ŠĶIDRUMU SILDĪŠANA

Pēc mikroviļņu krāsns izslēgšanas vienmēr ļaujiet šķidrumiem nostāvēties vismaz 20 sekundes, lai varētu izlīdzināties temperatūra. Sildīšanas laikā samaisiet šķidrumu, ja nepieciešams, un VIENMĒR samaisiet to pēc sildīšanas. Lai novērstu strauju uzviršanu un iespējamu applaucēšanos, apmaisiet pirms karsēšanas, karsēšanas laikā un pēc tās.

BĒRNU PĀRTIKAS SILDĪŠANA

BĒRNU PĀRTIKA. Izlieciet bērnu pārtiku dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet! Pirms pasniegšanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes. Vēlreiz apmaisiet un pārbaudiet temperatūru. Ieteicamā pasniegšanas temperatūra: 30-40 °C.
PIENS MAZULIM: Ielejiet pienu sterilizētā stikla pudelītē. Sildiet neapsedzot. Bērnu pudelīti nekādā gadījumā nedrīkst sildīt ar uzliktu knupīti, jo pudelīte var sasprāgt, ja to pārkarsē. Kārtīgi sakratiet pudelīti pirms nostāvēšanās laika un vēlreiz sakratiet pirms pasniegšanas! Vienmēr pirms pasniegšanas mazulim rūpīgi pārbaudiet piena vai pārtikas temperatūru. Ieteicamā pasniegšanas temperatūra: apmēram 37 °C.

PIEZĪMES.

Mazuļu pārtika īpaši rūpīgi jāpārbauda pirms pasniegšanas, lai novērstu apdegumus.
Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos strāvas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

Mazuļu pārtikas un piena sildīšana

Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos strāvas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

Pārtikas produkts	Porcija	Jauda	laiks	Nostāvēšanās laiks (min.)
Mazuļu pārtika (dārzeņi + gaļa)	190 g	600 W	30 sek.	2-3
	Norādes			
	Izlieciet dziļā keramikas traukā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru.			
Mazuļu putra (graudaugi + piens + augļi)	190 g	600 W	20 sek.	2-3
	Norādes			
	Izlieciet dziļā keramikas traukā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru.			
Piens mazulim	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. no 50 sek. līdz 1 min.	2-3
	Norādes			
	Kārtīgi apmaisiet vai sakratiet un ielejiet sterilizētā stikla pudelītē. Novietojiet rotējošās virsmas centrā. Gatavojiet neapsegtu. Kārtīgi sakratiet un ļaujiet nostāvēties vismaz 3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi sakratiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru.			

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 23 2011-01-12 11:33:42

Šķidrumu un pārtikas produktu sildīšana

Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos strāvas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

Pārtikas produkts	Porcija	Jauda	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Dzērieni — kafija, piens, tēja, ūdens (istabas temperatūrā)	150 ml (1 krūzīte) 250 ml (1 krūze)	850 W	1-1½ 1½-2	1-2
	Norādes			
	Ielejiet keramikas krūzītē (150 ml) vai krūzē (250 ml) un novietojiet rotējošās virsmas centrā. Sildiet neapsedzot. Uzmanīgi samaisiet pirms un pēc nostāvēšanās laika. Uzmanieties, izņemot tases (skatīt drošības norādījumus par šķidrumiem).			
Zupa (atdzesēta)	250 g	850 W	3-3½	2-3
	Norādes			
	Ielejiet dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet. Vēlreiz apmaisiet pirms pasniegšanas.			
Sautējums (atdzesēts)	350 g	600 W	5½-6½	2-3
	Norādes			
	Izlieciet dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Sildīšanas laikā ik pa laikam apmaisiet, un vēlreiz apmaisiet pirms nostāvēšanās laika un pirms pasniegšanas.			
Makaroni ar mērci (auksts)	350 g	600 W	4½-5½	3
	Norādes			
	Ievietojiet makaronus (piem., spageti vai olu nūdeles) seklā keramikas šķīvī. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Pirms pasniegšanas samaisiet.			
Pildīti makaroni ar mērci (auksts)	350 g	600 W	5-6	3
	Norādes			
	Ievietojiet pildītos makaronus (piem., ravioli vai tortellini) dziļā keramikas šķīvī. Uzlieciet plastmasas vāku. Sildīšanas laikā ik pa laikam apmaisiet, un vēlreiz apmaisiet pirms nostāvēšanās laika un pirms pasniegšanas.			
Maltīte uz šķīvja (auksta)	350 g	600 W	5½-6½	3
	Norādes			
	Novietojiet maltīti ar 2-3 aukstām sastāvdaļām uz keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi.			

MANUĀLA ATKAUSĒŠANA

Mikroviļņi ir lieliski piemēroti pārtikas produktu atkausēšanai. Mikroviļņi maigi atkausē sasaldētos pārtikas produktus īsā laika posmā. Tā ir lieliska priekšrocība, ja pēkšņi ierodas negaidīti viesi.

Saldēta mājputnu gaļa pirms gatavošanas ir pilnībā jāatkausē. Izņemiet visas metāla auklas un noņemiet tai visus iesaiņojuma materiālus, lai atkausētais šķidrums tiktu novadīts.

Ievietojiet saldēto pārtikas produktu traukā bez vāciņa. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet to, nolejiet visu lieko šķidrumu un izņemiet visas ķidas, tiklīdz tas ir iespējams.

Laiku pa laikam pārbaudiet pārtikas produktu, lai pārliecinātos, vai tas nekļūst silts.

Ja atkausēšanas laikā saldētā pārtikas produkta mazākās un plānākās daļas sākt silt, tās var apklāt ar maziem alumīnija folijas gabaliņiem.

Ja mājputnu gaļa sākt silt no ārpuses, pārtrauciet atkausēšanu un ļaujiet tai nostāvēties 20 minūtes pirms turpināšanas.

Lai zivs, gaļa un mājputnu gaļa tiktu atkausēta pilnībā, ļaujiet tai nostāvēties. Nostāvēšanās laiks pilnīgai atkušanai būs atkarīgs no atkausējamā produkta daudzuma. Lūdzu, skatiet tālāk ietverto tabulu.

Padoms. plāni pārtikas produkti atkūst labāk nekā biezi, un mazākiem apjomiem ir nepieciešams īsāks atkausēšanas laiks nekā lieliem apjomiem. Paturiet šo padomu prātā, saldējot un atkausējot pārtikas produktus.

Saldētu pārtikas produktu atkausēšanai ar temperatūru aptuveni no -18 līdz -20 °C atsaucei izmantojiet tālāk ietverto tabulu.

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 24 2011-01-12 11:33:42

Visi saldētie pārtikas produkti ir jāatkausē, izmantojot atkausēšanas jaudas līmeni (180 W).

Pārtikas produkts	Porcija	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Gaļa			
Maltā liellopu gaļa	250 g	6½-7½	5-25
	500 g	13-14	
Cūkgaļas steiki	250 g	7½-8½	
	Norādes		
	Ievietojiet gaļu seklā keramikas šķīvī. Plānākās daļas apsedziet ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet.		
Mājputnu gaļa			
Vistu gabaliņi	500 g (2 gab.)	14½-15½	15-40
Vesela vista	900 g	28-30	
	Norādes		
	Vispirms novietojiet vistu gabaliņus ar ādu uz leju, bet veselu vistu novietojiet ar krūtiņu uz leju uz sekla keramikas šķīvja. Apsedziet plānākās daļas, piemēram, spārniņus un kājiņas, ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet.		
Zivis			
Zivju filejas	250 g (2 gab.)	6-7	5-15
	400 g (4 gab.)	12-13	
	Norādes		
	Ievietojiet saldēto zivi sekla keramikas trauka vidusdaļā. Izkārtojiet plānākās daļas zem biezākajām daļām. Plānākās daļas apsedziet ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet.		

Pārtikas produkts	Porcija	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Augļi			
Ogas	250 g	6-7	5-10
	Norādes		
	Izkārtojiet augļus uz sekla un apaļa stikla šķīvja (ar lielu diametru).		
Maize			
Maizītes (katra aptuveni 50 g)	2 gab. 4 gab.	½-1 2-2 ½	5-20
Grauzdiņš/ sendvičs	250 g	4½-5	
Vācu maize (kviešu un rudzu milti)	500 g	8-10	
	Norādes		
	Izkārtojiet maizītes aplī vai maizi horizontāli uz cepampapīra grozāmā šķīvja vidusdaļā. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet.		

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 25 2011-01-12 11:33:42

GRILS

Grila sildelements atrodas krāsns atvēruma griestos. Tas darbojas, kad durvis ir aizvērtas un grozāmais šķīvis griežas. Rotējošās pamatnes griešanās laikā pārtikas produkti tiek vienmērīgi apbrūnin--ti. Uzkarsējot grilu 4 minūtes, pārtikas produkti tiks apbrūnin--ti ātrāk.

Grilēšanai piemērotie trauki
Tiem ir jābūt ugunsdrošiem, un tiem var būt metāla detaļas. Nelietojiet plastmasas traukus, jo tie var izkust.

Grilēšanai piemēroti pārtikas produkti
Karbonādes, desas, steiki, hamburgeri, bekona un šķiņķa šķēles, plānas zivis, sendviči un visa veida grauzdiņi ar garnējumu.

Svarīga piezīme
Vienmēr, kad tiek izmantots tikai grilēšanas režīms, pārliecinieties, vai grila sildelements atrodas pie griestiem horizontālā pozīcijā, nevis pie aizmugurējās sienas vertikālā pozīcijā. Lūdzu, ņemiet vērā, ka pārtikas produkti ir jānovieto uz augšējām restītēm, ja vien nav norādīts citādi.

MIKROVIĻŅI UN GRILĒŠANA

Šajā gatavošanas režīmā tiek izmantots izstarojošs siltums, kas nāk no grila ar mikroviļņu gatavošanas ātrumu. Tas darbojas, kad durvis ir aizvērtas un rotējošā pamatne griežas. Rotējošai pamatnei griežoties, pārtikas produkti tiek apbrūnin--ti vienmērīgi.
Šajā modelī ir pieejami trīs kombinētie režīmi.
600 W un Grils, 450 W + Grils un 300 W + Grils.

Trauki, kas piemēroti gatavošanai ar mikroviļņiem un grilu
Izmantojiet traukus, kuriem mikroviļņi tiek cauri. Traukiem ir jābūt ugunsdrošiem. Kombinētajā režīmā neizmantojiet metāla traukus. Nelietojiet plastmasas traukus, jo tie var izkust.

Pārtikas produkti, kas piemēroti gatavošanai ar mikroviļņiem un grilu
Pārtikas produkti, kas piemēroti gatavošanai kombinētajā režīmā, ir visa veida jau pagatavotie pārtikas produkti, kurus nepieciešamas uzsildīt vai apbrūnināt (piem., cepts makaronu ēdiens), kā arī pārtikas produkti, kuru pagatavošanas laiks ir īss, lai tikai apbrūninātu ēdiena virsējo kārtu. Tāpat šo režīmu var izmantot biezām pārtikas produktu porcijām, kurām nepieciešams apbrūnināt vai padarīt kraukšķīgu virsējo kārtu (piem., vistu gabaliņi, kurus nepieciešams apgriezt, kad pagājusi puse no gatavošanas laika). Sīkāku informāciju skatiet grila tabulā.

Svarīga piezīme
Vienmēr, kad tiek izmantots kombinētais režīms (mikroviļņi un grils), pārliecinieties, vai grila sildelements atrodas pie griestiem horizontālā pozīcijā un nevis pie aizmugurējās sienas vertikālā pozīcijā. Pārtikas produkti ir jānovieto uz augšējām restītēm, ja nav norādīts citādi. Citādi tie ir jānovieto tieši uz grozāmā šķīvja. Lūdzu, skatiet redzamajā tabulā minētās instrukcijas.
Ja pārtikas produkti ir jāapbrūnina no abām pusēm, gatavošanas laikā tie ir jāapgriež.

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 26 2011-01-12 11:33:42

Padomi saldētu pārtikas produktu grilēšanai

Grilēšanai izmantojiet tabulā norādītos jaudas līmeņus un laikus kā ieteikumus.

Svaigi pārtikas produkti	Porcija	Jauda	1. puses laiks (min)	2. puses laiks (min)
Maizītes (katra aptuveni 50 g)	2 gab. 4 gab.	Mikroviļņi + Grils	300 W + Grils 1-1½ 2-2½	Tikai Grils 1-2 1-2
	Norādes			
	Izkārtojiet maizītes aplī uz restītēm. Grilējiet maizīšu otru pusi tik kraukšķīgu, cik vēlaties. Nostāvēšanās laiks 2-5 minūtes.			
Franču maizes un garnējums (tomāti, siers, šķiņķis, sēnes)	250-300 g (2 gab.)	450 W + grilēšana	8-9	-
	Norādes			
	Novietojiet 2 saldētas franču maizes blakus vienu otrai uz restītēm. Pēc grilēšanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			
Sacepums (dārzeņi, kartupeļi)	400 g	450 W + grilēšana	13-14	-
	Norādes			
	Ievietojiet saldēto sacepumu mazā un apaļā stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku un restītēm. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			
Makaronu ēdieni (kaneloni, makaroni, lazanja)	400 g	600 W + grilēšana	14-15	-
	Norādes			
	Ievietojiet saldēto makaronu ēdienu nelielā, seklā un taisnstūrveida stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku tieši uz grozāmā šķīvja. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			
Vistas kotletītes	250 g	450 W + grilēšana	5-5½	3-3½
	Norādes			
	Novietojiet vistu nagetus uz restītēm.			
Krāsnī cepti kartupeļi	250 g	450 W + grilēšana	9-11	4-5
	Norādes			
	Izvietojiet kartupeļus vienmērīgi uz cepampapīra, kuru novietojiet uz restītēm			

Padomi svaigu pārtikas produktu grilēšanai

Uzkarsējiet grilu 4 minūtes, izmantojot grila funkciju.
Grilēšanai izmantojiet tabulā norādītos jaudas līmeņus un laikus kā ieteikumus.

Svaigi pārtikas produkti	Porcija	Jauda	1. puses laiks (min)	2. puses laiks (min)
Grauzdiņu šķēles	4 gab. (katrs 25 g)	Tikai Grils	4-5	4½-5½
	Norādes			
	Novietojiet grauzdiņu šķēles vienu blakus otrai uz restītēm.			
Maizītes (jau ceptas)	2-4 gabali	Tikai Grils	2-3	2-3
	Norādes			
	Novietojiet maizītes vispirms ar apakšpusi uz augšu aplī tieši uz grozāmā šķīvja.			
Grilēti tomāti	200 g (2 gab.) 400 g (4 gab.)	300 W + grilēšana	3½-4½ 6-7	-
	Norādes			
	Pārgrieziet tomātus uz pusēm. Virsū uzklājiet mazliet siera. Izkārtojiet aplī uz sekla stikla Pyrex trauka. Novietojiet trauku uz restītēm.			
Grauzdiņi havajiešu gaumē (ananāss, šķiņķis siera šķēles)	2 gab. (300 g)	450 W + grilēšana	3½-4	-
	Norādes			
	Vispirms grauzdējiet maizes šķēles. Grauzdiņus ar garnējumu novietojiet uz restītēm. Novietojiet 2 grauzdiņus vienu otram blakus tieši uz restītēm. Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes.			
Vārīti kartupeļi	250 g / 500 g	600 W + grilēšana	4½-5½ 8-9	-
	Norādes			
	Pagrieziet kartupeļus uz pusēm. Izvietojiet tos aplī uz restītēm ar griezto daļu grila virzienā.			

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 27 2011-01-12 11:33:42

Padomi svaigu pārtikas produktu grilēšanai (turpinājums)

Svaigi pārtikas produkti	Porcija	Jauda	1. puses laiks (min)	2. puses laiks (min)
Vistu gabaliņi	450-500 g (2 gab.)	300 W + grilēšana	8-9	9-10
	Norādes			
	Apviļājiet vistu gabaliņus eļļā un garšvielās. Izkārtojiet tos aplī ar kauliem vidusdaļā. Vienu vistas gabaliņu novietojiet uz restīšu centrālās daļas. Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes.			
Jēra gaļas siteņi (vidēji)	400 g (4 gab.)	Tikai Grils	11-13	8-9
	Norādes			
	Apsmērējiet jēra gaļas siteņus ar eļļu un garšvielām. Izkārtojiet tos aplī uz restītēm. Pēc grilēšanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			
Cūkgaļas steiki	250 g (2 gab.)	Mikroviļņi + Grils	300 W + grilēšana 7-8	Tikai Grils 6-7
	Norādes			
	Apsmērējiet cūkgaļas steikus ar eļļu un garšvielām. Izkārtojiet tos aplī uz restītēm. Pēc grilēšanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			
Cepti āboli	1 ābols (apt. 200 g) 2 āboli (apt. 400 g)	300 W + grilēšana	4-4½ 6-7	-
	Norādes			
	Izņemiet āboliem serdi un piepildiet ar rozīnēm un ievārījumu. Virspusē novietojiet mandeļu šķēlītes. Ievietojiet ābolus seklā stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku tieši uz grozāmā šķīvja.			

ĪPAŠI PADOMI

SVIESTA KAUSĒŠANA
Ievietojiet 50 gramus sviesta nelielā un dziļā stikla traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Karsējiet 30-40 sekundes, izmantojot 850 W, līdz sviests ir izkusis.

ŠOKOLĀDES KAUSĒŠANA
Ievietojiet 100 gramus šokolādes nelielā un dziļā stikla traukā. Karsējiet 3-5 minūtes, izmantojot 450 W, līdz šokolāde ir izkususi. Kausēšanas laikā apmaisiet vienu vai divas reizes. Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus.

SACUKUROTA MEDUS KAUSĒŠANA
Ievietojiet 20 gramus sacukurotā medus nelielā un dziļā stikla traukā. Karsējiet 20-30 sekundēm, izmantojot 300 W, līdz medus ir izkusis.

ŽELATĪNA KAUSĒŠANA
Ievietojiet sausas želatīna plāksnītes (10 g) aukstā ūdeni uz 5 minūtēm. Ievietojiet nosusināto želatīnu nelielā stikla Pyrex traukā. Karsējiet 1 minūti, izmantojot 300 W. Pēc izkausēšanas apmaisiet.

GLAZŪRAS GATAVOŠANA (KŪKAI UN CEPUMIEM)
Samaisiet ātri pagatavojamo glazūru (apt. 14 g) ar 40 g cukura un 250 ml auksta ūdens. Gatavojiet neapsegtu stikla Pyrex traukā no 3½ līdz 4½ minūtēm, izmantojot 850 W, līdz glazūra ir caurspīdīga. Gatavošanas laikā divas reizes apmaisiet.

IEVĀRĪJUMA GATAVOŠANA
Ievietojiet 600 gramus augļu (piem., ogu maisījumu) piemērota izmēra stikla Pyrex traukā ar vāciņu. Pievienojiet 300 gramus ievārījuma cukura un kārtīgi samaisiet. Gatavojiet apsegtu 10-12 minūtes, izmantojot 850 W. Gatavošanas laikā apmaisiet vairākas reizes. Ievietojiet tieši nelielās ievārījumu burciņās ar griežamiem vāciņiem. Atļaujiet nostāvēties ar vāciņu 5 minūtes.

PUDIŅA GATAVOŠANA
Sajauciet pudiņa pulveri ar cukuru un pienu (500 ml), ņemot vērā ražotāja norādījumus, un kārtīgi samaisiet. Lietojiet piemērota izmēra stikla Pyrex trauku ar vāciņu. Gatavojiet apsegtu 6½-7½ minūtēm, izmantojot 850 W. Gatavošanas laikā vairākas reizes kārtīgi apmaisiet.

MANDEĻU ŠĶĒLĪŠU BRŪNINĀŠANA
Izkārtojiet 30 gramus šķēlēs sagrieztu mandeļu vienmērīgi uz vidēja izmēra keramikas trauka. Vairākas reizes apmaisiet brūninašanas laikā, kuras ilgums ir no 3½ līdz 4½ minūtēm, izmantojot 600 W. Ļaujiet tām nostāvēties krāsnī 2-3 minūtes. Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus.

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 28 2011-01-12 11:33:42

MIKROVIĻŅU KRĀSNS TĪRĪŠANA

Tālāk minētās mikroviļņu krāsns daļas ir regulāri jātīra, lai tauki un ēdiena pārpalikumu neuzkrātos.

- Iekšējā un ārēja virsma
- Durvis un to blīvējums
- Grozāmais šķīvis un griešanās gredzeni

VIENMĒR nodrošiniet, lai durvju blīvējums būtu tīrs un durvis aizvērtos pareizi.

Nepareiza krāsns tīrīšana var izraisīt virsmas nolietošanos, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

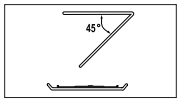
1. Ārējās virsmas tīriet ar mīkstu drāniņu un siltu ziepjūdeni. Noskalojiet un nosusiniet.
2. Noslaukiet visus izšļakstījumus un traipus no krāsns iekšpuses vai no griešanās gredzena ar drāniņu, kas samitrināta ar ziepjūdeni. Noskalojiet un nosusiniet.
3. Lai atmērcētu piekaltušās ēdiena daļiņas un likvidētu smakas, novietojiet krūzīti ar atšķaidītu citronu sulu uz grozāmā šķīvja un karsējiet desmit minūtes ar maksimālo jaudu.
4. Mazgājiet trauku mazgājamā mašīnā mazgājamo paplāti vienmēr, kad nepieciešams.

NELEJIET ūdeni ventilācijas atverēs. **NEKAD** nelietojiet nekādus abrazīvos tīrītājus vai ķīmiskos šķīdinātājus. Īpaši uzmanīgi esiet, tīrot durvju blīvējumu, lai nodrošinātu, ka neviena daļiņa:

- neuzkrājas;
- netraucē durvju pareizai aizvēršanai.

Tīriet mikroviļņu krāsns iekšpusi pēc katras lietošanas reizes ar vidēju mazgāšanas līdzekli, bet pirms tam ļaujiet krāsnij atdzist, lai negūtu traumas.

Tīrot krāsns iekšpuses augšdaļu, var ērti pavirzīt sildītāju uz leju 45° leņķī un to notīrīt.



MIKROVIĻŅU KRĀSNS GLABĀŠANA UN TĀS REMONTDARBI

Glabājot savu krāsni vai nogādājot to apkalpes centrā remontdarbu veikšanai, ir jāņem vērā daži piesardzības pasākumi.
Krāsni nedrīkst lietot, ja durvis vai durvju blīvējums ir bojāts:

- salauztas eņģes;
- nodilis blīvējums;
- deformēts vai ieliekts krāsns ietvars.

Remontdarbus drīkst veikt tikai kvalificēts mikroviļņu krāsns apkalpes speciālists.

NEKAD nenoņemiet krāsns ārējo ietvaru. Ja krāsns nedarbojas pareizi un ir nepieciešami remontdarbi vai arī jums ir šaubas par tās stāvokli:

- atvienojiet tās kontaktdakšu no sienas kontaktrozetes;
- sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas apkalpes centru.

Ja vēlaties uz laiku krāsni nolikt glabāšanā, izvēlieties sausu un putekļus nesaturošu vietu.
Iemesls. Putekļi un mitrums var nopietni ietekmēt krāsns kustīgo detaļu darbību.

Šī mikroviļņu krāsns nav piemērota komerciāliem nolūkiem.

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 29 2011-01-12 11:33:42

TEHNISKIE DATI

SAMSUNG cenšas nepārtraukti uzlabot savus izstrādājumus. Gan konstrukcijas tehniskie dati, gan šīs lietotāja instrukcijas var tikt mainīti bez brīdinājuma.

Modelis	GE83DT
Strāvas avots	230 V ~ 50 Hz
Strāvas patēriņš Mikroviļņi Grils Kombinētais režīms	 1300 W 1100 W 2400 W
Izejas jauda	100 W/850 W (IEC-705)
Darba frekvence	2450 MHz.
Magnetrons	OM75P(31)
Dzesēšanas metode	Dzesēšanas ventilatora dzinējs
Izmēri (plat. x augst. x dziļ.) Ārpuse Krāsns atvērums	 489 x 275 x 369 mm 330 x 211 x 329 mm
Ietilpība	23 litri
Svars Neto	 apt. 14 kg

ATGĀDNE

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 30 2011-01-12 11:33:42

ATGĀDNE

GE83DT-BAL_03761E_LV.indd 31 2011-01-12 11:33:42

JAUTĀJUMI UN KOMENTĀRI

VALSTS	ZVANIET	VAI APMEKLĒJIET MŪS TIEŠSAISTĒ
ALBANIA	42 27 5755	
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	www.samsung.com
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Koda Nr.: DE68-03761E

GE83DT

Микроволновая печь

Руководство пользователя и руководство по приготовлению пищи

Planet First 100% Recycled Paper

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

Представьте...

ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим вас за приобретение изделия компании Samsung. Зарегистрируйте приобретенное изделие на веб-сайте:

www.samsung.com/register

SAMSUNG

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 1 2011-01-12 11:37:40

РУССКИЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

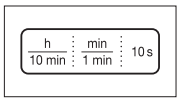
Краткий справочник....2
Печь....3
Панель управления....4
Принадлежности....4
Использование этой инструкции....5
Важные инструкции по безопасности....5
Описание символов и значков....5
Меры предосторожности для предотвращения возможного воздействия избыточной энергии свч-волн....5
Установка микроволновой печи....9
Установка времени....9
Действия при возникновении проблем или сомнений....10
Приготовление и разогрев продуктов....10
Уровень мощности....11
Остановка приготовления....11
Регулировка времени приготовления....11
Использование режима автоматического разогрева и приготовления....12
Параметры автоматического разогрева и приготовления....12
Использование режима «кафетерий»....13
Настройки режима «кафетерий»....13
Использование режима автоматической ускоренной разморозки....14
Настройки автоматической ускоренной разморозки....14
Размещение нагревательного элемента....15
Выбор принадлежностей....15
Гриль....15
Комбинированный режим «свч+гриль»....16
Ручное приготовление пищи с хрустящей корочкой....16
Настройки при использовании блюда для приготовления с хрустящей корочкой....17
Отключение звукового сигнала....18
Блокировка микроволновой печи....18
Руководство по выбору посуды....18
Руководство по приготовлению пищи....20
Очистка микроволновой печи....29
Хранение и ремонт микроволновой печи....29
Технические характеристики....30

КРАТКИЙ СПРАВОЧНИК

Приготовление продуктов

1. Поместите продукты в печь.
Выберите уровень мощности, нажав кнопку **Мощность СВЧ** один или несколько раз.

2. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**.

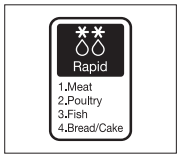


3. Нажмите кнопку **Старт**.

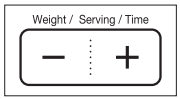
Результат. Начнется процесс приготовления. Печь подаст четырехкратный звуковой сигнал, когда процесс приготовления будет завершен.

Ускоренная разморозка продуктов

1. Поместите замороженные продукты в печь. Выберите тип продукта, который вы собираетесь приготовить, нажав кнопку **Ускоренная разморозка** один или несколько раз.



2. Выберите вес продуктов с помощью кнопок **Больше/Меньше**.



3. Нажмите кнопку **Старт**.

Добавление 30 секунд

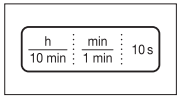
Не извлекайте продукты из печи.
Нажмите кнопку **+30 сек** столько раз, сколько требуется.

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 2 2011-01-12 11:37:41

Приготовление продуктов на гриле

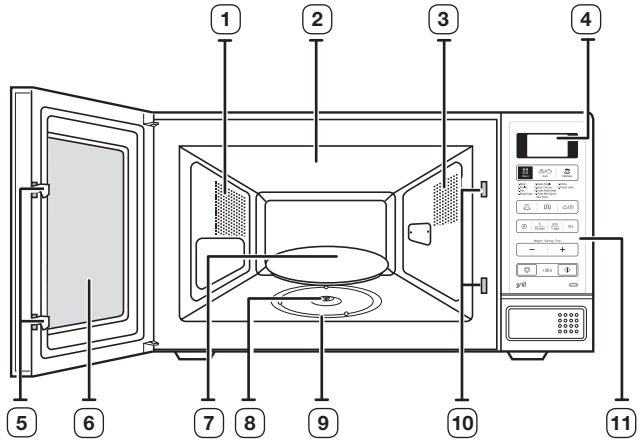
1. Разогрейте печь до требуемой температуры, нажав кнопку **Гриль**, установите время с помощью кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**, затем нажмите кнопку **Старт**.

2. Поместите продукты на подставку. Нажмите кнопку **Гриль**. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**.



3. Нажмите кнопку **Старт**.

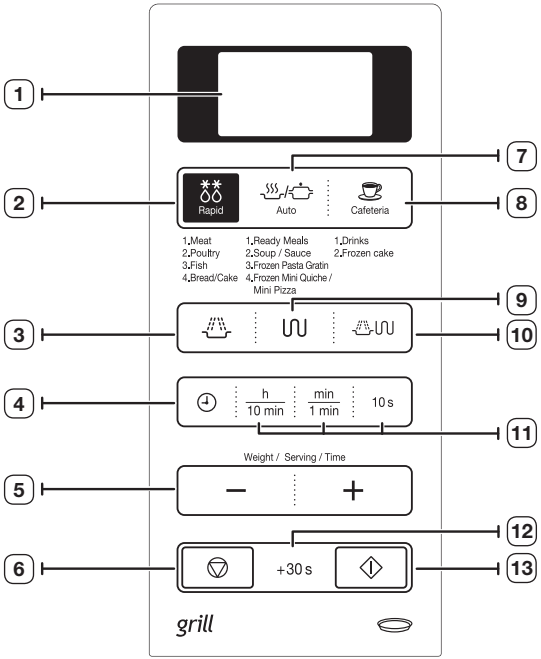
ПЕЧЬ



1. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
2. ГРИЛЬ
3. ОСВЕЩЕНИЕ
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
6. ДВЕРЦА
7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
8. МУФТА
9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
10. ОТВЕРСТИЯ БЛОКИРУЮЩЕГО МЕХАНИЗМА
11. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 3 2011-01-12 11:37:41

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



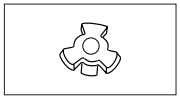
1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОЙ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ
3. КНОПКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ
4. НАСТРОЙКА ЧАСОВ
5. КНОПКИ БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ (время приготовления, вес и размер порции)
6. КНОПКА ОСТАНОВКИ/ОТМЕНЫ
7. ВЫБОР РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА/ПРИГОТОВЛЕНИЯ
8. РЕЖИМ «КАФЕТЕРИЙ»
9. РЕЖИМ «ГРИЛЬ»
10. КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ «СВЧ+ГРИЛЬ»
11. НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ
12. КНОПКА +30 сек
13. КНОПКА «СТАРТ»

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

В зависимости от модели печи в ее комплект могут входить принадлежности, которые можно использовать различными способами.

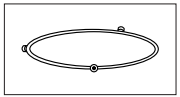
1. **Муфта**. Расположена на валу двигателя в основании печи.

   Назначение: муфта вращает поднос.



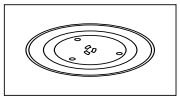
2. **Роликовая подставка**. Расположена в центре печи.

   Назначение: роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



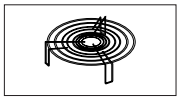
3. **Вращающийся поднос**. Расположен на роликовой подставке, центр должен совмещаться с муфтой.

   Назначение: вращающийся поднос — это основная поверхность для приготовления пищи, которая легко снимается для очистки.



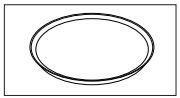
4. **Металлическая подставка**. Располагается на вращающемся подносе.

   Назначение: металлическая подставка используется для приготовления пищи на гриле или в комбинированном режиме.



5. **Блюдо для приготовления с хрустящей корочкой**, подробнее см. на стр. 20.

   Назначение: используется для автоматического или ручного приготовления пищи с хрустящей корочкой.



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 4 2011-01-12 11:37:42

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Руководство пользователя содержит полезные сведения о том, как пользоваться этой микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

- Используйте устройство только в таких целях, для которых оно предназначено, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не охватывают все возможные случаи и ситуации. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или см. информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. Устройство предназначено только для домашнего использования. Не нагревайте никакие ткани и пакеты, наполненные зернами, так как это может вызвать ожоги и возгорание. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **серьезной травмы или смерти**.
⚠ ВНИМАНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению незначительной травмы или повреждению имущества.

	Предупреждение — возможно возгорание.		Предупреждение — горячая поверхность.
	Предупреждение — электричество.		Предупреждение — взрывчатые вещества.
	НЕ прилагайте усилий.		Строго следуйте указаниям.
	НЕ разбирайте.		Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.
	НЕ прикасайтесь.		Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что варочная панель заземлена.
	Обратитесь в сервисный центр за помощью.		Примечание.
	Важная информация.		

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ ЭНЕРГИИ СВЧ-ВОЛН

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию энергии СВЧ-волн.

(а) Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться включить печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (защелки дверцы) или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(б) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(в) НЕ пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей от производителя. Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась и чтобы были исправны следующие детали:

(1) дверца (не должна быть погнутой);

(2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);

(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 5 2011-01-12 11:37:43

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.
Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
Любые модификации и ремонт микроволновой печи должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓
Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах.	✓	✓	✓	✓
В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓
Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓
Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓
Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к кабелю питания.	✓	✓	✓	✓
Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓
Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Не допускайте излишнего физического воздействия и ударов устройства.	✓	✓	✓	✓
Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи. (Только для автономных моделей)	✓	✓		
Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими вилками, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его сзади печи.	✓	✓	✓	
Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.	✓	✓		
Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь нее и на дверь.	✓	✓	✓	
Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
Следите, чтобы дети не играли с устройством.	✓	✓	✓	✓
Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных дорожно-транспортных средствах.	✓	✓	✓	✓
Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих алкоголь, так как пары алкоголя могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 6 2011-01-12 11:37:46

Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, и ее нельзя размещать в шкафу.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Дети до 8 лет должны использовать устройство только под постоянным наблюдением взрослых.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, так что ребенок в состоянии безопасно пользоваться печью и осознает опасность неправильного с ней обращения.	✓	✓	✓	✓
Это устройство могут использовать дети от 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность. Следите, чтобы дети не играли с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.	✓	✓	✓	
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.	✓		✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Чтобы избежать ожогов, не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.	✓		✓	

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите на него чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✓	✓	✓	✓
Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.	✓		✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а также перед потреблением необходимо проверить температуру для предотвращения ожога.			✓	
Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы лицом, отвечающим за их безопасность.	✓	✓	✓	✓
Эту печь необходимо установить в правильном положении и на подходящей высоте, чтобы обеспечить удобный доступ к внутреннему пространству и области управления.	✓	✓	✓	✓
Перед первым использованием печи поместите в нее воду и нагревайте ее в течение 10 минут.	✓	✓	✓	✓
Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания. Если при работе печь начинает издавать странный звук, появляется дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 7 2011-01-12 11:37:47

Во время самоочистки поверхности становятся более горячими, чем обычно. В таких случаях не допускайте контакта детей с печью (только для моделей с функцией самоочистки).		✓	✓	
Перед проведением самоочистки печи необходимо устранить из нее посторонние вещества. В процессе самоочистки внутри печи могут находиться кухонные принадлежности, указанные в руководстве по очистке (только для моделей с функцией самоочистки).	✓	✓	✓	✓
После установки ничего не должно препятствовать отключению устройства от источника питания. Для удобства отключения необходимо обеспечить беспрепятственный доступ к сетевой вилке или встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки проводки. (только встраиваемые модели.)	✓	✓	✓	✓

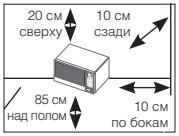
⚠ ВНИМАНИЕ				
Используйте только такую посуду, которая подходит для в микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т. д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓		✓	✓
При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.	✓		✓	
Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓		✓	✓
При разогревании большого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓	✓
Если появится дым, выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.	✓		✓	✓
Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.	✓	✓		✓
Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓		
Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т. д.			✓	✓
Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✓		✓	
Обязательно пользуйтесь рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✓	
Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи, пока она не остынет.			✓	
Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✓	
При открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи, чтобы избежать ожогов горячим воздухом или паром.			✓	
Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✓			✓
Не используйте абразивные материалы, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле.	✓			✓
При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).	✓		✓	
Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓	

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 8 2011-01-12 11:37:49

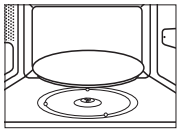
УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на ровной плоской поверхности на высоте 85 см от пола. Поверхность должна выдерживать вес микроволновой печи.

1. При установке печи убедитесь, что обеспечивается достаточная вентиляция. Для этого оставьте 10 см сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Удалите из печи упаковочный материал. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос вращается свободно.



3. При установке печи необходимо обеспечить удобный доступ к сетевому шнуру.

Если сетевой шнур поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром или блоком, который можно приобрести у производителя или в службе технической поддержки. В целях личной безопасности включайте сетевой шнур только в трехконтактную заземленную розетку переменного тока с напряжением 230 В и частотой 50 Гц. Если сетевой шнур поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром.

Не устанавливайте печь в условиях повышенной температуры или влажности, например рядом с обычной печью или батареей центрального отопления. Параметры источника электропитания должны строго соответствовать характеристикам, указанным в спецификации данного изделия. Перед первым использованием печи протрите внутренние стенки и уплотнитель дверцы влажной тканью.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Микроволновая печь оснащена встроенными часами. Когда питание печи будет включено, на дисплее автоматически отобразится значение «12:00».
Установите текущее время. Время можно отображать в 24-часовом или 12-часовом формате. Настраивать часы необходимо в следующих случаях:

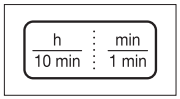
- при установке микроволновой печи и первом подключении к сети;
- после сбоя питания.

Не забывайте переводить часы на летнее или зимнее время.

1.

Для отображения времени...	**нажмите кнопку «Часы»...**
в 24-часовом формате	один раз
в 12-часовом формате	дважды

2. Установите часы с помощью кнопки **Ч** и минуты с помощью кнопки **мин**.



3. После установки точного времени снова нажмите кнопку **Часы**, чтобы запустить часы.

Результат. Текущее время будет отображаться на дисплее, когда микроволновая печь выключена.

РУССКИЙ

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 9 2011-01-12 11:37:49

ДЕЙСТВИЯ ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ ПРОБЛЕМ ИЛИ СОМНЕНИЙ

При возникновении нижеперечисленных проблем воспользуйтесь указанными решениями.

Это нормальное явление.
- Наличие конденсата на внутренних стенках печи.
- Поток воздуха в области дверцы или внешнего покрытия.
- Отражение света в области дверцы или внешнего покрытия.
- Выбросы пара в области дверцы или вентиляционных отверстий.

Печь не включается после нажатия кнопки «Старт».
- Проверьте, плотно ли закрыта дверца.

Продукты совсем не приготовились.
- Проверьте, правильно ли установлен таймер и нажата ли кнопка **Старт**?
- Проверьте, плотно ли закрыта дверца?
- Проверьте, не перегружена ли электрическая цепь, исправен ли предохранитель и не сработал ли автоматический выключатель.

Продукты «переготовлены» либо недоготовлены.
- Проверьте, правильно ли установлено время приготовления для данного блюда.
- Убедитесь, что для данного блюда был установлен правильный уровень мощности.

Внутри печи видны искры и слышен треск.
- Убедитесь, что не была использована посуда с металлической отделкой.
- Убедитесь, что в печи не была оставлена вилка или другой металлический прибор.
- Убедитесь, что алюминиевая фольга не расположена слишком близко к стенкам печи.

Микроволновая печь создает помехи для телевизоров и радиоприемников.
- Во время работы микроволновой печи могут наблюдаться незначительные помехи в работе телевизоров и радиоприемников. Это нормальное явление. Чтобы избежать такой проблемы, устанавливайте печь подальше от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если помехи повлияют на работу микропроцессора печи, настройки дисплея могут быть сброшены. Чтобы решить эту проблему, отключите сетевой шнур от сети, а затем снова включите его. Повторно установите время.

Если приведенные выше рекомендации не помогли решить проблему, обратитесь к продавцу или в сервисный центр Samsung.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗОГРЕВ ПРОДУКТОВ

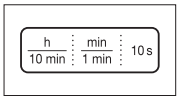
Ниже описана процедура приготовления и разогрева продуктов. ВСЕГДА проверяйте настройки перед тем, как оставить печь без присмотра.

Сначала поместите продукты в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Мощность СВЧ**.

Результат. На дисплее отобразится максимальный уровень мощности 850 Вт.
Нажимайте кнопку **Мощность СВЧ** до тех пор, пока не выберете нужный уровень мощности. См. таблицу уровней мощности.

2. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**.



3. Нажмите кнопку **Старт**.

Результат. Включится подсветка печи, поднос начнет вращаться.
1) Печь начнет приготовление, а после его завершения раздастся четырехкратный звуковой сигнал.
2) Сигнал напоминания об окончании приготовления прозвучит три раза (с интервалом в минуту).
3) На дисплее снова отобразится текущее время.

Никогда не включайте пустую микроволновую печь.

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 10 2011-01-12 11:37:49

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ

Ниже приведены доступные уровни мощности.

Уровень мощности	Выходная мощность	
	МИКРОВОЛНЫ	ГРИЛЬ
ВЫСОКИЙ	850 Вт	-
ВЫШЕ СРЕДНЕГО	600 Вт	-
СРЕДНИЙ	450 Вт	-
НИЖЕ СРЕДНЕГО	300 Вт	-
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	180 Вт	-
НИЗКИЙ/СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБИ I	600 Вт	1100 Вт
КОМБИ II	450 Вт	1100 Вт
КОМБИ III	300 Вт	1100 Вт

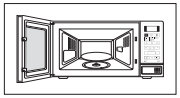
Если вы выбираете более высокий уровень мощности, время приготовления следует уменьшить.

Если вы выбираете более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление пищи можно остановить в любое время, чтобы проверить состояние блюда.

1. Чтобы временно остановить приготовление: откройте дверцу печи.



Результат. Приготовление прекратится. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и снова нажмите кнопку **Старт**.

2. Чтобы полностью остановить приготовление: нажмите кнопку **Стоп/Отмена**.

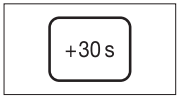
Результат. Приготовление прекратится. Чтобы сбросить настройки приготовления, снова нажмите кнопку **Стоп/Отмена**.

Любые настройки также можно сбросить, нажав кнопку **Стоп/Отмена** до начала приготовления.

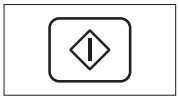
РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Время приготовления можно увеличивать нажатием кнопки «+30 сек».

1. Нажимайте кнопку **+30 сек** так, чтобы с каждым нажатием добавить 30 секунд ко времени приготовления.



2. Нажмите кнопку **Старт**.



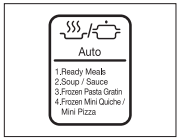
РУССКИЙ

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 11 2011-01-12 11:37:50

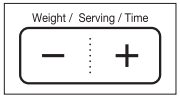
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА И ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В режиме автоматического разогрева и приготовления есть четыре стандартные настройки времени приготовления.
Нет необходимости вручную устанавливать время приготовления или уровень мощности.
Число порций можно задать нажатием кнопок «Больше/Меньше».
Поместите продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите тип продукта, который вы собираетесь приготовить, нажав кнопку **Авто Разогрев/ приготовление** один или несколько раз.



2. Установите размер порции с помощью кнопок **Больше/Меньше** (см. таблицу справа).



3. Нажмите кнопку **Старт**.

Результат. Начнется процесс приготовления. По его окончании произойдет следующее:

1) Печь подаст четырехкратный звуковой сигнал.
2) Сигнал напоминания об окончании приготовления прозвучит три раза (с интервалом в минуту).
3) На дисплее снова отобразится текущее время.

Применяйте только посуду, которую разрешено использовать в микроволновой печи.

ПАРАМЕТРЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА И ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В приведенной ниже таблице перечислены программы автоматического разогрева и приготовления с указанием веса продуктов, времени приготовления и соответствующими рекомендациями.

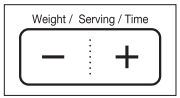
Код/продукт	Размер порции	Время выдержки
1. Готовое блюдо (охлажденные)	300–350 г / 400–450 г	3 мин
	Рекомендации	
	Поместите блюдо на керамическую тарелку и накройте пищевой пленкой. Данная программа подходит для приготовления блюд, состоящих из трех компонентов (например, мясо с соусом, овощи и гарниры, такие как картофель, рис или макаронные изделия).	
2. Суп/соус (охлажденные)	200–250 г / 300–350 г / 400–450 г	3 мин
	Рекомендации	
	Налейте суп или соус в глубокую керамическую суповую тарелку или чашу. Закройте крышкой на время разогрева и выдержки. Размешайте до и после выдержки.	
3. Замороженная паста/лазанья	200 г / 400 г	3 мин
	Рекомендации	
	Налейте суп или соус в глубокую керамическую суповую тарелку или чашу. Закройте крышкой на время нагрева и выдержки. Размешайте до и после выдержки.	
4. Замороженная мини-пицца	150 г (4–6 кусков) 250 г (7–9 кусков)	-
	Рекомендации	
	Равномерно расположите пироги с начинкой или мини-пиццы на подставке.	

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 12 2011-01-12 11:37:50

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА «КАФЕТЕРИЙ»

В режиме «Кафетерий» время приготовления устанавливается автоматически.
Число порций можно задать нажатием кнопок «Больше/Меньше».
Поместите продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите тип продукта, который вы собираетесь приготовить, нажав кнопку **Кафетерий** один или несколько раз.



2. Установите размер порции с помощью кнопок **Больше/Меньше** (см. таблицу справа).

3. Нажмите кнопку **Старт**.

Результат. Начнется процесс приготовления. По его окончании произойдет следующее:

1) печь подаст четырехкратный звуковой сигнал;
2) сигнал напоминания об окончании приготовления прозвучит три раза (с интервалом в минуту);
3) на дисплее снова отобразится текущее время.

Применяйте только посуду, которую разрешено использовать в микроволновой печи.

НАСТРОЙКИ РЕЖИМА «КАФЕТЕРИЙ»

В следующей таблице перечислены автоматические программы для разогрева напитков и размораживания замороженных кондитерских изделий.
Таблица содержит информацию о количестве блюд, времени выдержки и соответствующие рекомендации.
Программа 1 использует только микроволны. Программа 2 использует микроволны и гриль.

Код/продукт	Размер порции	Время выдержки
1. Напитки Кофе, молоко, чай, вода (комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кружка)	1–2 мин
	Рекомендации	
	Налейте жидкость в керамическую чашку (150 мл) или кружку (250 мл) и поместите в середину вращающегося подноса. Разогревайте, не накрывая крышкой. Тщательно размешайте до и после выдержки. Соблюдайте осторожность, вынимая чашки (см. инструкции по безопасности для жидкостей).	
2. Замороженный торт	100 г (1 кусок) 200 г (2 куска) 300 г (2–3 куска) 400 г (3–4 куска) 500 г (4 куска)	5–15 мин
	Рекомендации	
	Выложите куски замороженного пирога (-18 °C) в ряд на металлической подставке. Более крупные куски и кексы выложите на вращающийся поднос. Положите один кусок в центр; два куска напротив друг друга; три-четыре куска — по кругу. В процессе приготовления пирог нагреется, у него образуется корочка. Эта программа предназначена для разрезанных на куски пирогов (таких как яблочный пирог с крошкой, штрудель, пирог с маком) и маленьких кексов. Программа не предназначена для цельных пирогов, тортов с кремом и тортов с шоколадной глазурью.	

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 13 2011-01-12 11:37:50

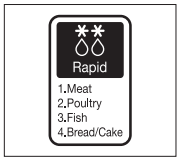
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

Режим автоматической ускоренной разморозки позволяет размораживать мясо, птицу и рыбу. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно задать программу и вес блюда.

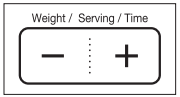
Пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи посудой.

Поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите тип продукта, который вы собираетесь приготовить, нажав кнопку **Ускоренная разморозка** один или несколько раз **(см. таблицу на следующей странице)**.



2. Выберите вес продуктов с помощью кнопок **Больше/Меньше**. Максимальный вес продуктов — 2000 г.



3. Нажмите кнопку **Старт**.

Результат.

- Начнется размораживание.
- По истечении половины времени размораживания печь подаст звуковой сигнал, напоминая о необходимости перевернуть продукты.
- Снова нажмите кнопку **Старт**, чтобы продолжить размораживание.

Продукты также можно размораживать вручную. Для этого выберите режим приготовления и разогрева при мощности 180 Вт. Подробные сведения см. в разделе «Приготовление и разогрев продуктов» на стр. 10.

НАСТРОЙКИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

В приведенной ниже таблице представлены различные программы автоматической ускоренной разморозки с указанием веса продуктов, времени выдержки и соответствующими рекомендациями. Перед размораживанием продуктов удалите всю упаковку. Поместите мясо, птицу или рыбу на керамическое блюдо.

Код/ продукт	Размер порции	Время выдержки
1. Мясо	200–2000 г	20–60 мин
	Рекомендации	
	Оберните края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Данная программа подходит для говядины, баранины, свинины, стейков, котлет и мясного фарша.	
2. Птица	200–2000 г	20–60 мин
	Рекомендации	
	Оберните кончики ножек и крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Данная программа подходит как для целых тушек курицы, так и для отдельных кусков.	
3. Рыба	200–2000 г	20–50 мин
	Рекомендации	
	Оберните хвост рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Данная программа подходит как для целой рыбы, так и для рыбного филе.	
4. Хлеб/ Пирог	100–1000 г	5–20 мин
	Рекомендации	
	Положите хлеб на бумажное полотенце; переверните хлеб, когда печь подаст звуковой сигнал.	
	Положите пирог на керамическое блюдо, и, если возможно, переверните его, когда печь подаст звуковой сигнал (печь продолжает работать, но останавливается при открытии дверцы). Эта программа предназначена для всех видов хлеба, цельного и нарезанного, а также для булочек и французских батонов. Расположите булочки по кругу. Эта программа предназначена для всех видов выпечки из дрожжевого, бисквитного и слоеного теста, а также для творожных тортов. Программа не предназначена для выпечки из песочного теста, тортов с фруктами и кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.	

Продукты также можно размораживать вручную. Для этого выберите режим ручной разморозки на уровне мощности 180 Вт. Дополнительные сведения по ручной разморозке и установке времени размораживания см. на стр. 24.

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 14 2011-01-12 11:37:50

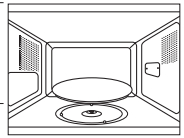
РАЗМЕЩЕНИЕ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

При приготовлении продуктов на гриле используется нагревательный элемент. Он может быть установлен только в одно положение. При необходимости поместить его вертикально даются дополнительные инструкции.

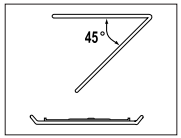
- Горизонтальное положение для приготовления в комбинированном режиме или на гриле.

Положение нагревательного элемента можно изменять, только когда он холодный. Для установки его в вертикальное положение не прикладывайте излишних усилий.

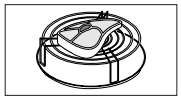
Чтобы расположить нагревательный элемент...	**Сделайте...**
Горизонтально (приготовление на гриле или в комбинированном режиме «СВЧ+Гриль»)	• Потяните нагревательный элемент на себя. • Подтолкните его вверх так, чтобы расположить параллельно потолку камеры печи.



При очистке верхней внутренней части печи удобно повернуть нагревательный элемент вниз на 45°.



ВЫБОР ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



Пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи посудой. Не используйте пластиковые контейнеры, тарелки, картонные стаканчики, кухонные полотенца и т. д.

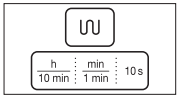
Если выбран комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи и жаростойкой посудой. Металлическая посуда или приборы могут повредить микроволновую печь.

Дополнительные сведения о подходящей посуде и приборах см. в руководстве по выбору посуды на стр. 18-19.

ГРИЛЬ

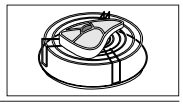
Функция гриля позволяет быстро готовить продукты до образования золотистой корочки без использования микроволн. В комплекте с микроволновой печью поставляется подставка для гриля.

1. Разогрейте печь до требуемой температуры, нажав кнопку **Гриль**, и установите время с помощью кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**.



2. Нажмите кнопку **Старт**.

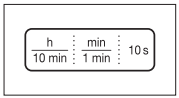
3. Откройте дверцу печи и положите продукты на подставку.
Закройте дверцу.



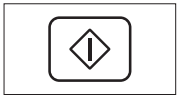
4. Нажмите кнопку **Гриль**.

Результат. На дисплее отобразится следующее:

5. Задайте время приготовления на гриле нажатием кнопок **10 мин, 1 мин** и **10 сек.** Максимальное время приготовления на гриле – 60 минут.



6. Нажмите кнопку **Старт**.



Результат. Начнется приготовление еды на гриле. По его окончании произойдет следующее:

1) печь подаст четырехкратный звуковой сигнал;
2) сигнал напоминания об окончании приготовления прозвучит три раза (с интервалом в минуту);
3) на дисплее снова отобразится текущее время.

Не волнуйтесь, если нагревательные элементы в процессе приготовления на гриле будут включаться и выключаться. Это необходимо для предотвращения перегрева печи.

Всегда используйте прихватку при извлечении блюд из печи, поскольку они могут быть очень горячими. Убедитесь, что нагревательный элемент установлен горизонтально.

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 15 2011-01-12 11:37:51

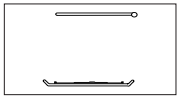
КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ «СВЧ+ГРИЛЬ»

Для быстрого приготовления продуктов и одновременного образования золотистой корочки можно совмещать режим микроволн с режимом гриля.

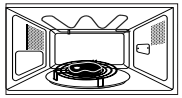
ВСЕГДА пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи посудой. Стеклянная или керамическая посуда идеально подходит для использования в микроволновой печи, поскольку позволяет микроволнам равномерно распределяться по продуктам.

ВСЕГДА используйте прихватку при извлечении блюд из микроволновой печи, поскольку они могут быть очень горячими.

1. Убедитесь, что нагревательный элемент установлен горизонтально (подробности см. на стр. 15).



2. Откройте дверцу печи.
Положите продукты на подставку, а подставку на вращающийся поднос.
Закройте дверцу.



3. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль**.

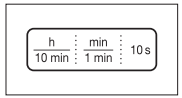
Результат. На дисплее отобразится следующее:

(режим «микроволны и гриль»)
600 Вт (выходная мощность)

Нажимайте кнопку **СВЧ+Гриль** до тех пор, пока не выберете нужный уровень мощности.

Задать температуру гриля невозможно.

4. Задайте время приготовления на гриле нажатием кнопок **10 мин, 1 мин** и **10 сек.**
Максимальное время приготовления на гриле – 60 минут.



5. Нажмите кнопку **Старт**.

Результат. Начнет работать комбинированный режим. По его окончании произойдет следующее:

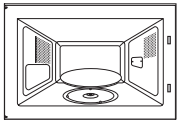
1) печь подаст четырехкратный звуковой сигнал;
2) сигнал напоминания об окончании приготовления прозвучит три раза (с интервалом в минуту);
3) на дисплее снова отобразится текущее время.

Максимальная мощность для комбинированного режима — 600 Вт.

РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ

За счет использования блюда для приготовления с хрустящей корочкой у продукта может образоваться золотистая корочка не только сверху (с помощью гриля), но и снизу, где корочка появляется благодаря высокой температуре этого специального блюда. В таблице перечислены продукты, которые можно готовить на этом блюде (см. следующую страницу).
На блюде для приготовления с хрустящей корочкой также можно поджаривать бекон, яичницу, сосиски и т. п.

1. Положите блюдо прямо на вращающийся поднос и разогрейте его в самом мощном комбинированном режиме (600 Вт + гриль), соблюдая указания, представленные в таблице.



Для извлечения блюда из печи всегда используйте прихватку, поскольку блюдо сильно нагревается.

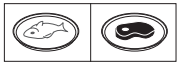
2. Смажьте блюдо растительным маслом, чтобы поджариваемые продукты (например, бекон или яичница) подрумянились.

ВНИМАНИЕ! Обратите внимание, что блюдо для приготовления с хрустящей корочкой покрыто слоем тефлона, нестойкого к царапинам. Не разрезайте продукты, лежащие на этом блюде, ножом или другими острыми предметами.

ВНИМАНИЕ! Чтобы не поцарапать поверхность блюда, используйте пластиковые приборы или снимайте приготовленные продукты с блюда, прежде чем разрезать их.

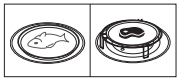
3. Поместите продукты на блюдо.

Не ставьте на блюдо предметы, нестойкие к нагреву, например пластиковые чаши.



НИКОГДА не помещайте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой в печь
без вращающегося подноса.

4. Поместите блюдо на металлическую подставку или на вращающийся поднос.



5. Выберите нужное время приготовления и мощность.
См. таблицу на следующей странице.

Чистка блюда для приготовления с хрустящей корочкой
Промойте блюдо теплой водой со средством для мытья посуды, затем сполосните чистой водой.

Не используйте жесткие щетки и губки с жестким покрытием, чтобы не повредить тефлоновый слой.

Примечание
Блюдо для приготовления с хрустящей корочкой НЕЛЬЗЯ мыть в посудомоечной машине.

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 16 2011-01-12 11:37:51

НАСТРОЙКИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ БЛЮДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ

Рекомендуется ставить блюдо для приготовления с хрустящей корочкой непосредственно на вращающийся поднос.
Разогрейте блюдо в режиме 600 Вт + гриль, затем следуйте указаниям, представленным в таблице.

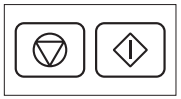
Продукты	Размер порции	Время разогрева	Мощность	Время приготовления
Бекон	4 ломтика (80 г)	3 мин	600 Вт + гриль	3,5–4 мин
	Рекомендации			
	Разогрейте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой. Положите ломтики на блюдо один рядом с другим. Поместите блюдо на подставку.			
Жареные помидоры	200 г (2 шт.)	3 мин	450 Вт + гриль	4,5–5 мин
	Рекомендации			
	Разогрейте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой. Разрежьте помидоры пополам. Положите сверху немного сыра. Расположите помидоры на блюде по кругу. Поместите блюдо на подставку.			
Рубленые котлеты (замороженные)	2 шт. (125 г)	3 мин	600 Вт + гриль	7–7,5 мин
	Рекомендации			
	Разогрейте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой. Расположите замороженные рубленые котлеты на блюде по кругу. Поместите блюдо на подставку. Переверните через 4–5 минут.			
Французские батоны (замороженные)	200– 250 г (2 куска)	4 мин	450 Вт + гриль	8–9 мин
	Рекомендации			
	Разогрейте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой. Положите один французский батон в середину блюда, два — рядом друг с другом. Поместите блюдо на подставку			
Пицца (замороженная)	300– 350 г	4 мин	600 Вт + гриль	9–10 мин
	Рекомендации			
	Разогрейте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой. Положите замороженную пиццу на блюдо. Поместите блюдо на подставку.			
Печеный картофель	250 г / 500 г	3 мин	600 Вт + гриль	5–6 мин / 8–9 мин
	Рекомендации			
	Разогрейте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой. Разрежьте картофель пополам. Положите картофель на блюдо разрезом вниз. Расположите картофелины по кругу. Поместите блюдо на подставку.			
Рыбные палочки (замороженные)	150 г (5 шт.) 300 г (10 шт.)	4 мин	600 Вт + гриль	7–8 мин 9–10 мин
	Рекомендации			
	Разогрейте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой. Смажьте блюдо растительным маслом (1 столовая ложка). Расположите рыбные палочки на блюде по кругу. Переверните через 4 минуты (если на блюде 5 палочек) или через 6 минут (если на блюде 10 палочек).			
Куриные медальоны (замороженные)	125 г / 250 г	4 мин	600 Вт + гриль	5–5,5 мин 7,5–8 мин
	Рекомендации			
	Разогрейте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой. Смажьте блюдо растительным маслом (одна столовая ложка). Положите куриные медальоны на блюдо. Поместите блюдо на подставку. Переверните через три минуты (125 г) или через пять минут (250 г).			
Пицца (охлажденная)	300–350 г	4 мин	450 Вт + гриль	6.5–7,5 мин
	Рекомендации			
	Разогрейте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой. Положите охлажденную пиццу на блюдо. Поместите блюдо на подставку.			

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 17 2011-01-12 11:37:51

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Отключить звуковой сигнал можно в любой момент.

1. Одновременно нажмите кнопки **Стоп/Отмена** и **Старт**.

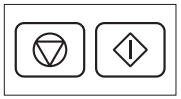


Результат.

- На дисплее отобразится следующее:

- Печь не будет подавать звуковой сигнал каждый раз после нажатия кнопки.

2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, вновь одновременно нажмите кнопки **Стоп/Отмена** и **Старт**.



Результат.

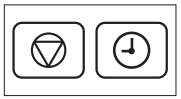
- На дисплее отобразится следующее:

- Печь снова будет подавать звуковой сигнал.

БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволновая печь оснащена программой защиты от детей, позволяющей заблокировать печь, чтобы дети или люди, не знакомые с управлением, не могли случайно включить печь. Печь можно заблокировать в любой момент.

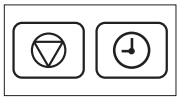
1. Одновременно нажмите кнопки **Стоп/Отмена** и **Часы**.



Результат.

- Печь будет заблокирована (ее функции будут недоступны).
- На дисплее будет отображена буква «L».

2. Чтобы разблокировать печь, вновь одновременно нажмите кнопки **Стоп/Отмена** и **Часы**.



Результат.

Печь снова можно использовать как обычно.

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

В процессе приготовления продуктов в микроволновой печи необходимо, чтобы микроволны проникали в продукты, не отражаясь и не поглощаясь используемой посудой.
Вот почему посуду для использования в микроволновой печи надо подбирать очень тщательно. Если на посуде есть отметка о возможности использования в микроволновой печи, беспокоиться не о чем.
В приведенной ниже таблице указаны различные виды посуды, а также возможность и варианты их использования в микроволновой печи.

Тип посуды	Совместимость с микроволновой печью	Примечание
Алюминиевая фольга	✓✗	Можно использовать в небольших количествах, чтобы предотвратить подгорание продуктов. Если фольга находится слишком близко к стенкам печи или ее слишком много, может возникать искрение.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не нагревать предварительно более восьми минут.
Фарфоровая и глиняная посуда	✓	Фарфоровая, керамическая, глазурованная глиняная посуда и посуда из тонкостенного фарфора без металлических элементов подходит для использования в микроволновой печи.
Одноразовая картонная посуда	✓	Некоторые замороженные продукты упаковывают в такую посуду.
Упаковка, используемая для продуктов быстрого приготовления • Контейнеры в форме чашек из полистирола	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. Перегрев может вызвать плавление полистирола.

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 18 2011-01-12 11:37:52

Тип посуды	Совместимость с микроволновой печью	Примечание
• Бумажные пакеты и газеты	✗	Могут воспламениться.
• Переработанная бумага или металлические ободки	✗	Может вызвать искрение.
Стеклянная посуда		
• Посуда для использования в печи и сервировки	✓	Подходит для использования, если не имеет металлических элементов.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Можно использовать для разогрева продуктов и напитков. Хрупкое стекло может треснуть или разбиться при быстром разогреве.
• Стеклянные банки	✓	Необходимо снять крышку перед использованием. Подходят только для разогрева.
Металлическая посуда		
• Тарелки	✗	Могут вызвать искрение или возгорание.
• Упаковка для замороженных продуктов с металлическими зажимами	✗	
Бумажная посуда		
• Тарелки, чашки, салфетки и бумажные полотенца	✓	Подходят для непродолжительного приготовления или разогрева. Поглощают избыточную влагу.
• Переработанная бумага	✗	Может вызвать искрение.

Тип посуды	Совместимость с микроволновой печью	Примечание
Пластиковая посуда		
• Контейнеры	✓	Только жаростойкий термопластик. Изделия из другого вида пластика могут деформироваться и выцветать при высоких температурах. Не используйте пластик с содержанием меламина.
• Пищевая пленка	✓	Можно использовать для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Снимать пленку следует с осторожностью, поскольку пар, выходящий при этом, может вызвать ожоги.
• Пакеты для замороженных продуктов	✓✗	Только жаропрочная упаковка или упаковка, подходящая для варки. Не должна быть герметичной. При необходимости проделайте отверстия вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Можно использовать для сохранения влаги или предотвращения разбрызгивания.

✓ **: Рекомендуется**

✓✗ **: Использовать с осторожностью**

✗ **: Опасно**

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 19 2011-01-12 11:37:52

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

МИКРОВОЛНЫ

Энергия микроволн проникает в продукты и поглощается содержащимися в них водой, жиром и сахаром.
Микроволны ускоряют движение молекул продуктов. Быстрое движение молекул создает трение, в результате чего продукты нагреваются.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Посуда для микроволновой печи

Для максимальной эффективности посуда должна пропускать микроволны. Посуда из таких металлов, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, отражает микроволны. Керамическая, стеклянная, фарфоровая, пластиковая, а также бумажная и деревянная посуда подходит для использования в микроволновой печи. Таким образом, металлическую посуду нельзя использовать в микроволновой печи.

Продукты для приготовления в микроволновой печи

Для приготовления в печи подходит большинство продуктов, в том числе свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобовые, рыба и мясо. Соусы, кремы, супы, паровые пудинги, джемы, варенья и чатни также можно готовить в микроволновой печи. В целом микроволновая печь идеально подходит для приготовления любых продуктов, которые можно приготовить на плите. Например, можно топить масло или шоколад (см. раздел с советами и рекомендациями).

Накрывание крышкой во время приготовления

Накрывание крышкой во время приготовления имеет большое значение, поскольку выделяющийся пар участвует в процессе приготовления. Продукты можно накрывать несколькими способами: например, керамической или пластиковой крышкой либо подходящей пищевой пленкой.

Время выдержки

Время выдержки после приготовления тоже имеет большое значение, поскольку позволяет выровнять температуру продуктов.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Готовьте продукты под крышкой в течение минимального периода времени — см. таблицу. Продолжайте приготовление до достижения нужного результата.
Размешайте овощи дважды во время приготовления и один раз после. После приготовления посолите, добавьте приправы или сливочное масло. Накройте овощи крышкой на время выдержки.

Продукты	Размер порции	Мощ-ность	Время приготов-ления (мин)	Время выдержки (мин)
Шпинат	150 г	600 Вт	4,5–5,5	2–3
	Рекомендации			
	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.			
Брокколи	300 г	600 Вт	9–10	2–3
	Рекомендации			
	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.			
Зеленый горошек	300 г	600 Вт	7,5–8,5	2–3
	Рекомендации			
	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.			
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	8–9	2–3
	Рекомендации			
	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.			
Овощная смесь (морковь, зеленый горошек и кукуруза)	300 г	600 Вт	7,5–8,5	2–3
	Рекомендации			
	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.			
Овощная смесь по-китайски	300 г	600 Вт	8–9	2–3
	Рекомендации			
	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.			

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 20 2011-01-12 11:37:52

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис. Используйте большую чашу из жаростойкого стекла с крышкой — во время приготовления рис увеличивается в объеме в два раза. Готовьте под крышкой.
По окончании приготовления размешайте перед тем, как дать рису постоять, и добавьте соль, приправы и сливочное масло.
Примечание: после приготовления риса может остаться некоторое количество воды.

Макаронные изделия. Используйте большую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Залейте кипящей водой, добавьте немного соли и тщательно размешайте. Готовьте без крышки.
Время от времени помешивайте в процессе приготовления и после него. Накройте крышкой на время выдержки, а потом тщательно слейте воду.

Продукты	Размер порции	Мощность	Время приготовления (мин)	Время выдержки (мин)
Белый рис (пропаренный)	250 г	850 Вт	16–17	5
	Рекомендации			
	Добавьте 500 мл холодной воды.			
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	850 Вт	21–22	5
	Рекомендации			
	Добавьте 500 мл холодной воды.			
Смешанный рис (посевной и дикий рис)	250 г	850 Вт	17–18	5
	Рекомендации			
	Добавьте 500 мл холодной воды.			
Кукурузная смесь (рис и зерна кукурузы)	250 г	850 Вт	18–19	5
	Рекомендации			
	Добавьте 400 мл холодной воды			
Макаронные изделия	250 г	850 Вт	11–12	5
	Рекомендации			
	Добавьте 1 л горячей воды.			

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Добавьте 30–45 мл холодной воды (2–3 ст. л.) на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды — см. таблицу. Готовьте продукты под крышкой в течение минимального периода времени — см. таблицу. Продолжайте приготовление до достижения нужного результата. Размешайте один раз во время приготовления и один раз после него. После приготовления посолите, добавьте приправы или сливочное масло. Накройте крышкой и оставьте на три минуты.

Совет. Нарежьте свежие овощи на куски одинакового размера. Чем меньше размер кусочков, тем быстрее они приготовятся.

Любые свежие овощи нужно готовить на максимальном уровне мощности (850 Вт).

Продукты	Размер порции	Время приготовления (мин)	Время выдержки (мин)
Брокколи	250 г 500 г	4–4,5 8–8,5	3
	Рекомендации		
	Выберите соцветия одинакового размера. Расположите их стеблями к центру блюда.		
Брюссельская капуста	250 г	5,5–6,5	3
	Рекомендации		
	Добавьте 60–75 мл (5–6 ст. л.) воды.		
Морковь	250 г	4,5–5	3
	Рекомендации		
	Порежьте морковь на кусочки одинакового размера.		
Цветная капуста	250 г 500 г	5–5,5 8,5–9	3
	Рекомендации		
	Выберите соцветия одинакового размера. Порежьте большие соцветия пополам. Расположите стеблями к центру блюда.		
Кабачки	250 г	3,5–4	3
	Рекомендации		
	Порежьте кабачки на ломтики. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до тех пор, пока кусочки не станут мягкими.		

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 21 2011-01-12 11:37:52

Руководство по приготовлению свежих овощей (продолжение)

Продукты	Размер порции	Время приготовления (мин)	Время выдержки (мин)
Баклажаны	250 г	3,5–4	3
	Рекомендации		
	Порежьте баклажан на небольшие ломтики и сбрызните лимонным соком (1 ст. л.).		
Лук-порей	250 г	4,5–5	3
	Рекомендации		
	Порежьте лук толстыми колечками.		
Грибы	125 г 250 г	1,5–2 3–3,5	3
	Рекомендации		
	Мелкие грибы можно готовить целиком, а крупные нужно разрезать на куски. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Добавьте соль и перец. Слейте воду перед тем, как подавать на стол.		
Лук	250 г	5,5–6	3
	Рекомендации		
	Порежьте лук на ломтики или половинки. Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.		
Сладкий перец	250 г	4,5–5	3
	Рекомендации		
	Порежьте перец на маленькие кусочки.		
Картофель	250 г 500 г	4–5 7,5–8,5	3
	Рекомендации		
	Взвесьте очищенный картофель и порежьте его на половинки или четвертинки одинакового размера.		
Брюква	250 г	5–5,5	3
	Рекомендации		
	Порежьте брюкву на маленькие кубики.		

РАЗОГРЕВ

Микроволновая печь разогревает продукты намного быстрее, чем обычные плиты.
Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева. Рекомендации, данные в таблице, касаются жидкостей комнатной температуры от +18 до+20 °C или охлажденных продуктов с температурой от +5 до +7 °C.

Рекомендация по разогреву

Избегайте разогрева больших продуктов, например кусков мяса — они часто подгорают и высыхают по краям до того, как разогреются в середине. Рекомендуется разогревать небольшие кусочки.

Уровень мощности и помешивание

Некоторые продукты можно разогревать при мощности в 850 Вт, в то время как другие продукты лучше разогревать при мощности в 600, 450 или даже 300 Вт.
Сверьтесь с таблицей. Лучше разогревать продукты на самом низком уровне мощности, если они чувствительны к разогреву, если их много или они разогреваются быстро (например, кексы). Для достижения наилучших результатов необходимо хорошо размешивать или переворачивать продукты во время разогрева. При первой же возможности размешайте продукты еще раз перед тем, как подать на стол.
Будьте предельно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Во избежание резкого закипания жидкостей и их возможного выпаривания размешивайте их до начала разогрева, во время и после него. Оставьте их в микроволновой печи на время выдержки. Рекомендуется поместить в жидкость пластиковую ложку или стеклянную трубочку. Избегайте перегрева (а следовательно, порчи) продуктов. Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и впоследствии добавить его, если необходимо.

Время разогрева и выдержки

При первом разогреве продуктов полезно запомнить количество времени, затраченное на разогрев.
Это может пригодиться в будущем.
Убедитесь, что продукты полностью разогрелись.
Дайте продуктам постоять после разогрева, чтобы их температура выровнялась.
Рекомендуемое время выдержки после разогрева — 2–4 минуты, если в таблице не указано иное.
Будьте предельно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Ознакомьтесь с разделом, содержащим меры предосторожности.

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 22 2011-01-12 11:37:52

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда оставляйте жидкости на 20 секунд в печи после разогрева, чтобы их температура выровнялась. Если необходимо, помешивайте жидкости во время разогрева и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте после него. Во избежание резкого закипания жидкостей и их возможного выпаривания рекомендуется поместить в жидкость пластиковую ложку или стеклянную палочку и размешивать содержимое до начала разогрева, во время и после него.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ. Налейте детское питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. После разогрева тщательно перемешайте питание! Дайте постоять в течение двух-трех минут, перед тем как кормить ребенка. Еще раз перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура: 30–40 °C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО. Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылку. Разогревайте без крышки. Никогда не разогревайте молоко с соской на бутылке, она может взорваться при перегреве. Тщательно размешайте перед выдержкой, и еще раз перед тем, как дать ребенку. Всегда проверяйте температуру молока перед тем, как поить ребенка. Рекомендуемая температура: около 37 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ

Температуру детского питания необходимо проверять с особым вниманием, перед тем как давать ребенку, чтобы избежать ожогов. Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева.

Разогрев детского питания и молока

Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева.

Продукты	Размер порции	Мощ-ность	Время	Время выдержки (мин)
Детское питание (пюре из овощей и мяса)	190 г	600 Вт	30 с	2–3
	Рекомендации			
	Положите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте под крышкой. После приготовления тщательно перемешайте. Дайте постоять две-три минуты. Перед подачей тщательно перемешайте и проверьте температуру.			
Детские каши (крупа с молоком и фруктами)	190 г	600 Вт	20 с	2–3
	Рекомендации			
	Положите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте под крышкой. После приготовления тщательно перемешайте. Дайте постоять две-три минуты. Перед подачей тщательно перемешайте и проверьте температуру.			
Молочная смесь	100 мл 200 мл	300 Вт	30–40 с от 50 с до 1 мин	2–3
	Рекомендации			
	Тщательно размешайте или встряхните молочную смесь и налейте ее в стерилизованную стеклянную бутылку. Поставьте бутылку в середину вращающегося подноса. Готовьте без крышки. Тщательно встряхните бутылку и дайте постоять в течение трех минут. Тщательно размешайте и проверьте температуру смеси перед тем, как дать ее ребенку.			

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 23 2011-01-12 11:37:52

Разогревание жидкостей и продуктов

Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева.

Продукты	Размер порции	Мощность	Время приготовления (мин)	Время выдержки (мин)
Напитки: кофе, молоко, чай, вода (комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кружка)	850 Вт	1–1,5 1,5–2	1–2
	Рекомендации			
	Налейте жидкость в керамическую чашку (150 мл) или кружку (250 мл) и поставьте в середину вращающегося подноса. Разогревайте, не накрывая крышкой. Размешайте перед тем, как дать отстояться, и после этого. Соблюдайте осторожность, вынимая чашки (см. инструкции по безопасности для жидкостей).			
Суп (охлажденный)	250 г	850 Вт	3–3,5	2–3
	Рекомендации			
	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. После разогрева тщательно перемешайте. Размешайте суп еще раз перед подачей на стол.			
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	5,5–6,5	2–3
	Рекомендации			
	Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. Время от времени помешивайте во время разогрева, перед выдержкой и перед подачей на стол.			
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4,5–5,5	3
	Рекомендации			
	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Накройте ее пищевой пленкой. Размешайте пасту перед подачей на стол.			
Изделия из теста с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	5–6	3
	Рекомендации			
	Положите изделия из теста с начинкой (например, пельмени или равиоли) в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. Время от времени помешивайте во время разогрева, перед выдержкой и перед подачей на стол.			
Готовые порционные блюда (охлажденные)	350 г	600 Вт	5,5–6,5	3
	Рекомендации			
	Положите охлажденное блюдо, состоящее из двух-трех компонентов, на керамическую тарелку. Накройте ее пищевой пленкой.			

РАЗМОРОЗКА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Микроволновая печь идеально подходит для размораживания. Микроволны быстро и бережно размораживают продукты. Это очень удобно в случае неожиданного появления гостей.
Замороженную птицу необходимо полностью разморозить перед приготовлением. Удалите все металлические зажимы и выньте птицу из упаковки, чтобы дать стечь талой воде.
Положите замороженные продукты на тарелку без крышки. По истечении половины времени приготовления переверните продукты, дайте талой воде стечь и удалите потроха.
Время от времени проверяйте продукты, чтобы они не нагрелись. Если маленькие и тонкие части продуктов нагреваются, оберните их на время размораживания маленькими полосками алюминиевой фольги.
Если поверхность птицы начнет нагреваться, остановите размораживание и дайте птице остыть в течение 20 минут, перед тем как продолжить.
Дайте мясу, птице или рыбе постоять, чтобы завершить размораживание. Время выдержки до окончательной разморозки зависит от количества продуктов. См. таблицу ниже.

Совет. Плоские продукты и маленькие кусочки размораживаются быстрее, чем крупные продукты и большие куски. Помните об этом при замораживании и размораживании.

Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для размораживания продуктов с температурой от –18 до –20 °C.

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 24 2011-01-12 11:37:52

Все замороженные продукты следует размораживать на уровне мощности для разморозки (180 Вт).

Продукты	Размер порции	Время приготовления (мин)	Время выдержки (мин)
Мясо			
Говяжий фарш	250 г	6,5–7,5	5–25
	500 г	13–14	
Свиные отбивные	250 г	7,5–8,5	
	Рекомендации		
	Положите мясо на плоскую керамическую тарелку. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. По истечении половины времени разморозки переверните.		
Птица			
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	14,5–15,5	15–40
Целая курица	900 г	28–30	
	Рекомендации		
	Сначала положите куски птицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоскую керамическую тарелку. Оберните тонкие части (крылышки и ножки) алюминиевой фольгой. По истечении половины времени разморозки переверните.		
Рыба			
Рыбное филе	250 г (2 шт.)	6–7	5–15
	400 г (4 шт.)	12–13	
	Рекомендации		
	Положите замороженную рыбу на середину плоской керамической тарелки. Разместите тонкие куски филе под толстыми. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. По истечении половины времени разморозки переверните.		

Продукты	Размер порции	Время приготовления (мин)	Время выдержки (мин)
Фрукты			
Ягоды	250 г	6–7	5–10
	Рекомендации		
	Разложите фрукты на плоской круглой стеклянной тарелке большого диаметра.		
Хлеб			
Булочки (по 50 г)	2 шт.	0,5–1	5–20
	4 шт.	2–2 ,5	
Тосты и сэндвичи	250 г	4,5–5	
Серый хлеб (из ржаной и пшеничной муки)	500 г	8–10	
	Рекомендации		
	Разложите булочки по кругу, а хлеб – горизонтально на бумажном полотенце в центре вращающегося подноса. По истечении половины времени разморозки переверните.		

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 25 2011-01-12 11:37:52

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля расположен под верхней частью внутренней камеры печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращающийся поднос позволяет продуктам готовиться более равномерно. Для более быстрого подрумянивания продуктов рекомендуется предварительно разогреть гриль в течение четырех минут.

Посуда для использования с грилем

Посуда должна быть огнеупорной и может содержать металлические элементы. Не используйте пластиковую посуду, она может расплавиться.

Продукты для приготовления на гриле

Отбивные, сосиски, стейки, рубленые котлеты, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие кусочки рыбы, сэндвичи и всевозможные тосты.

Важное замечание

Каждый раз при использовании функции гриля убедитесь, что нагревательный элемент расположен в горизонтальном положении под потолком внутренней камеры, а не вертикально на задней стенке. Помните, что продукты должны располагаться на высокой подставке, если не рекомендовано иное расположение.

СВЧ+ГРИЛЬ

Данный режим приготовления сочетает жар, исходящий от гриля, со скоростью обработки микроволнами. Он работает, только когда дверца закрыта, а поднос вращается. Благодаря вращающемуся подносу продукты поджариваются равномерно.
Данная модель печи поддерживает три комбинированных режима: 600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль и 300 Вт + гриль.

Посуда для приготовления в режиме «СВЧ+Гриль»

Используйте посуду, способную пропускать микроволны. Посуда должна быть огнеупорной. Не используйте в комбинированном режиме металлическую посуду. Не используйте пластиковую посуду, она может расплавиться.

Продукты для приготовления в режиме «СВЧ+Гриль»

Продукты, подходящие для приготовления в комбинированном режиме, включают в себя все виды готовых блюд, которые требуется разогреть или поджарить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, требующие приготовления в течение короткого периода времени, достаточного для образования золотистой корочки. Данный режим также подходит для приготовления толстых кусков с поджаренной хрустящей корочкой (например, кусков курицы, которые надо переворачивать по истечении половины времени приготовления). Подробные сведения см. в таблице по использованию режима «Гриль».

Важное замечание

Каждый раз при использовании комбинированного режима (СВЧ+Гриль) убедитесь, что нагревательный элемент расположен в горизонтальном положении под потолком внутренней камеры, а не вертикально на задней стенке. Продукты должны располагаться на высокой подставке, если не рекомендовано иное расположение. В противном случае их надо расположить на вращающемся подносе. Подробные сведения см. в таблице ниже.
Если продукты необходимо подрумянить с обеих сторон, их надо переворачивать.

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 26 2011-01-12 11:37:52

Руководство по приготовлению замороженной еды на гриле

Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени приготовления на гриле.

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Время приготовления (мин)	
			1. одной стороны	2. другой стороны
Булочки (по 50 г)	2 шт. 4 шт.	СВЧ+Гриль	300 Вт + гриль 1–1,5 2–2,5	Только гриль 1–2 1–2
	Рекомендации			
	Разложите булочки на подставке по кругу. Со второй стороны булочки можно поджарить до хрустящей корочки, если нужно. Дайте постоять 2–5 минут.			
Французские батоны с начинкой (помидоры, сыр, ветчина, грибы)	250–300 г (2 шт.)	450 Вт + гриль	8–9	-
	Рекомендации			
	Положите два замороженных французских батона на подставку рядом друг с другом. После приготовления дайте постоять две-три минуты.			
Овощи или картофель, запеченные с сыром	400 г	450 Вт+ гриль	13–14	-
	Рекомендации			
	Положите замороженный продукт в небольшую круглую чашу из жаростойкого стекла. Поставьте чашу на подставку. После приготовления дайте постоять две-три минуты.			
Макаронные изделия (канеллони, макароны, лазанья)	400 г	600 Вт+ гриль	14–15	-
	Рекомендации			
	Положите замороженные макаронные изделия в небольшую прямоугольную чашу с плоским дном из жаростойкого стекла. Поставьте чашу прямо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять две-три минуты.			
Куриные медальоны	250 г	450 Вт+ гриль	5–5,5	3–3,5
	Рекомендации			
	Положите куриные медальоны на подставку.			
Картофель-фри	250 г	450 Вт+ гриль	9–11	4–5
	Рекомендации			
	Накройте подставку пергаментной бумагой, затем разложите по ней кусочки картофеля.			

Руководство по приготовлению свежих продуктов на гриле

Разогревайте гриль в течение четырех минут.
Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени жарки.

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Время приготовления (мин)	
			1. одной стороны	2. другой стороны
Тосты	4 шт. (по 25 г)	Только гриль	4–5	4,5–5,5
	Рекомендации			
	Положите тосты на подставку рядом друг с другом.			
Булочки (уже испеченные)	2–4 шт.	Только гриль	2–3	2–3
	Рекомендации			
	Выложите булочки по кругу прямо на вращающийся поднос, сначала нижней стороной вверх.			
Жареные помидоры	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	300 Вт + гриль	3,5–4,5 6–7	-
	Рекомендации			
	Порежьте помидоры пополам. Положите сверху немного сыра. Выложите помидоры по кругу на плоской тарелке из жаростойкого стекла. Разместите тарелку на подставке.			
Тосты погавайски (ананасы, сыр, ветчина)	2 шт. (300 г)	450 Вт + гриль	3,5–4	-
	Рекомендации			
	Сначала поджарьте кусочки хлеба. Затем положите тосты с начинкой на подставку. Затем положите два тоста на подставку один напротив другого. Дайте постоять две-три минуты.			
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + гриль	4,5–5,5 8–9	-
	Рекомендации			
	Порежьте картофелины пополам. Выложите их по кругу на подставку разрезом к нагревательному элементу.			

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 27 2011-01-12 11:37:53

Руководство по приготовлению свежих продуктов на гриле (продолжение)

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Время приготовления (мин)	
			1. одной стороны	2. другой стороны
Куски курицы	450–500 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	8–9	9–10
	Рекомендации			
	Замаринуйте кусочки курицы в растительном масле со специями. Выложите их по кругу на подставке костями к середине. При приготовлении одного куска не кладите его в середину подставки. Дайте постоять две-три минуты.			
Отбивные из баранины (средние)	400 г (4 шт.)	Только гриль	11–13	8–9
	Рекомендации			
	Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и приправьте специями. Разложите их на подставке по кругу. После приготовления дайте постоять две-три минуты.			
Свиные отбивные	250 г (2 шт.)	Микроволны и гриль	300 Вт + гриль 7–8	Только гриль 6–7
	Рекомендации			
	Смажьте свиные отбивные растительным маслом и приправьте специями. Разложите их на подставке по кругу. После приготовления дайте постоять две-три минуты.			
Печеные яблоки	1 яблоко (около 200 г) 2 яблока (около 400 г)	300 Вт + гриль	4–4,5 6–7	-
	Рекомендации			
	Удалите из яблок сердцевину, положите внутрь изюм и повидло. Украсьте сверху резаным миндалем. Положите яблоки в чашу из жаропрочного стекла с плоским дном. Поставьте чашу прямо на вращающийся поднос.			

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ПЛАВЛЕНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в небольшую глубокую стеклянную тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой.
Разогревайте масло в течение 30–40 секунд на уровне мощности 850 Вт, пока оно не растопится.

ПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в небольшую глубокую стеклянную тарелку. Разогревайте шоколад в течение трех-пяти минут на уровне мощности 450 Вт, пока он не растопится.
В процессе разогрева размешайте шоколад один или два раза. Доставайте посуду из печи с помощью прихваток.

ПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в небольшую глубокую стеклянную тарелку.
Разогревайте мед в течение 20–30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока он не растает.

ПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите сухие куски желатина (10 г) в холодную воду на пять минут.
Переложите смоченный желатин в небольшую чашу из жаростойкого стекла.
Разогревайте в течение минуты на уровне мощности 300 Вт.
Размешайте после плавления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ ДЛЯ ТОРТОВ И ПИРОГОВ

Смешайте растворимую глазурь (около 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды.
Готовьте в чаше из жаростойкого стекла без крышки в течение 3,5–4,5 минут на уровне мощности 850 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды размешайте в процессе приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАРЕНЬЯ

Положите 600 г фруктов или ягод (например, лесных ягод) в подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара и тщательно размешайте.
Готовьте под крышкой в течение 10–12 минут на уровне мощности 850 Вт. Несколько раз размешайте в процессе приготовления. Перелейте варенье в небольшие банки с закручивающимися крышками. Поставьте банки вверх дном на пять минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте порошок для пудинга с сахаром и молоком (500 мл) согласно инструкциям изготовителя и тщательно размешайте. Используйте подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой в течение 6,5–7,5 минут на уровне мощности 850 Вт.
Несколько раз размешайте пудинг в процессе приготовления.

ПОДЖАРИВАНИЕ РЕЗАНОГО МИНДАЛЯ

Равномерно разложите 30 г нарезанного миндаля по керамической тарелке среднего размера.
Готовьте в течение 3,5–4,5 минут на уровне мощности 600 Вт, тщательно помешивая.
Дайте постоять в печи две-три минуты. Доставайте посуду из печи с помощью прихваток.

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 28 2011-01-12 11:37:53

ОЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следующие части микроволновой печи требуют регулярной очистки:

- внешние и внутренние поверхности;
- дверца и ее уплотнитель;
- вращающийся поднос и роликовые подставки.

ВСЕГДА следите, чтобы уплотнитель дверцы был чистым, а сама дверца плотно закрывалась.

Небрежность при очистке печи может привести к порче ее поверхности, что негативно скажется на работе устройства и создаст опасность для здоровья.

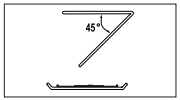
1. Очистите внешнюю поверхность печи мягкой чистой тканью и теплой водой с мылом. Промойте и высушите поверхность.
2. Удалите брызги и въевшиеся пятна с внутренней поверхности печи и с роликовой подставки тканью, смоченной в мыльной воде. Промойте и высушите поверхность.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частички пищи и удалить запахи, поместите в печь чашку с раствором лимонного сока и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
4. Блюдо можно мыть в посудомоечной машине.

НЕ ДОПУСКАЙТЕ попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные чистящие средства и химические растворители. При очистке уплотнителя дверцы внимательно следите, чтобы частицы пищи:

- не накапливались;
- не мешали дверце плотно закрываться.

Очищайте камеру печи после каждого использования слабым раствором моющего средства, не забывая давать печи остыть во избежание травм при очистке.

При очистке верхней части печи изнутри удобно повернуть нагревательный элемент вниз на 45° и очистить ее.



ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При хранении или обслуживании микроволновой печи необходимо принять ряд простых мер предосторожности.
Нельзя использовать печь, если в дверце или ее уплотнителе наблюдаются следующие повреждения:

- сломана петля;
- поврежден уплотнитель;
- поврежден или погнут корпус печи.

Ремонт устройства должен выполнять только квалифицированный технический специалист.

НИКОГДА не снимайте кожух печи. Если происходят сбои в работе печи и она нуждается в ремонте, а также если у вас возникли сомнения относительно ее технического состояния, выполните следующие действия:

- отключите печь от сети;
- обратитесь в ближайший сервисный центр.

Если требуется надолго убрать печь, поместите ее в сухое, защищенное от пыли место.
Причина: пыль и влага могут негативно повлиять на рабочие компоненты печи.

Данная модель микроволновой печи не предназначена для коммерческого использования.

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 29 2011-01-12 11:37:53

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компания Samsung постоянно стремится улучшать качество своих изделий. Таким образом, как дизайн, так и данное руководство по использованию микроволновой печи могут изменяться без предварительного уведомления.

Модель	GE83DT
Электропитание	230 В, 50 Гц
Потребляемая мощность Микроволны Гриль Комбинированный режим	 1300 Вт 1100 Вт 2400 Вт
Выходная мощность	100 Вт, 850 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий вентилятор
Размеры (Ш x В x Г) Габаритные Внутренняя камера печи	 489 x 275 x 369 мм 330 x 211 x 329 мм
Объем	23 литра
Вес Без упаковки	 Около 14 кг

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
Коэффициент полезного действия, %	55 %
Адрес и наименование лаборатории	Самсунг Электроникс Ко. Лтд. Республика Корея, 416 Маетан-3 Донг, Ыеонгтонг-Гу, Сувон, Кюнгки-До
Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357	
На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности ※ оборудование класса I	

ПРИМЕЧАНИЕ

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 30 2011-01-12 11:37:53

ПРИМЕЧАНИЕ

ПРИМЕЧАНИЕ

GE83DT-BAL_03761E_RU.indd 31 2011-01-12 11:37:53

SAMSUNG

AB57 166 KZ.O.02.0072

-. Сертификат : **РОСС KR.AB57.B04524**

-. Срок действия : **с 16.07.2009 по 15.07.2012**

ИЗГОТОВЛЕНО В Малайзии
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: АЛЬТТЕСТ
АДРЕС:
Самсунг Электроникс (М)
Сдн.Бхд.(СЕМА),Лот 2,Лебух 2,Норд Кланг
Стрэйтс,Эриа 21,Индастриал Ларк,42000 Порт
Кланг,Селангор,Малайзия.

Импортер в России: ООО "Самсунг Электроникс
Рус Компани", 125009, г. Москва, Большой
Гнездниковский переулок, дом 1, строение 2

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru
BELARUS	810-800-500-55-500	-
MOLDOVA	00-800-500-55-500	-

Кодовый №: DE68-03761E

GE83DT

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

This manual is made with 100% recycled paper.

SAMSUNG

ENGLISH

CONTENTS

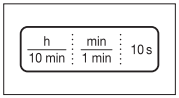
Quick look-up guide 2
Oven 3
Control panel....4
Accessories....4
Using this instruction booklet....5
Important safety information 5
Legend for symbols and icons....5
Precaution to avoid possible exposure to excessive microwave energy....5
Installing your microwave oven 9
Setting the time 9
What to do if you are in doubt or have a problem....10
Cooking/reheating 10
Power levels 11
Stopping the cooking 11
Adjusting the cooking time....11
Using the auto reheat/cook feature....12
Auto reheat/cook settings....12
Using the cafeteria feature 13
Cafeteria settings....13
Using the auto rapid defrost feature....14
Auto rapid defrost settings....14
Choosing the heating element position 15
Choosing the accessories....15
Grilling 15
Combining microwaves and the grill 16
Using the manual crusty cook function 16
Crusty plate setting....17
Switching the beeper off....18
Safety-locking your microwave oven....18
Cookware guide 18
Cooking guide 20
Cleaning your microwave oven 29
Storing and repairing your microwave oven....29
Technical specifications 30

QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the **Power Level** button one or more times.

2. Select the cooking time by pressing the **10 min, 1 min or 10 s** button as required.

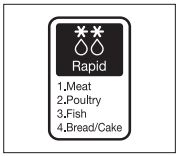


3. Press the **Start** button.

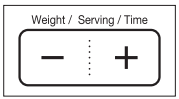
Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.

If you want to auto rapid defrost some food

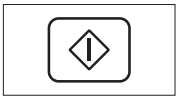
1. Place the frozen food in the oven.
Select the type of food that you are cooking by pressing the **Rapid Defrost** button one or more times.



2. Select the food weight by pressing the **Plus/Minus** button.

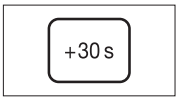


3. Press the **Start** button.



If you want to add extra 30 seconds.

Leave the food in the oven.
Press **+30 s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

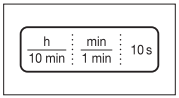


GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 2 2010-12-29 5:17:03

If you want to grill some food.

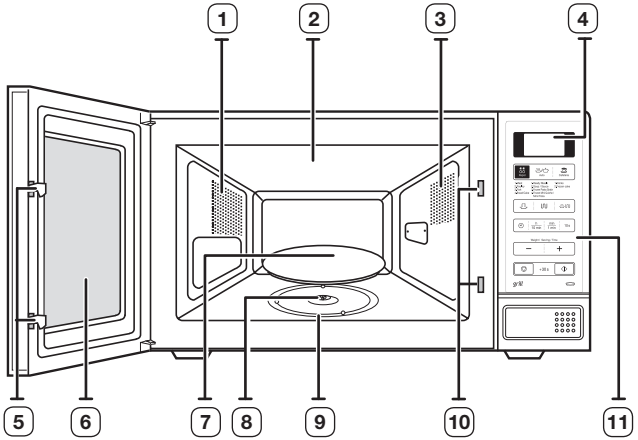
1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** button, time settng (**10 min, 1 min** and **10 s** button)and **Start** button.

2. Place the food on the rack in the oven.
Press the **Grill** button. Select the cooking time by pressing the **10 min, 1 min** and **10 s** buttons.



3. Press the **Start** button

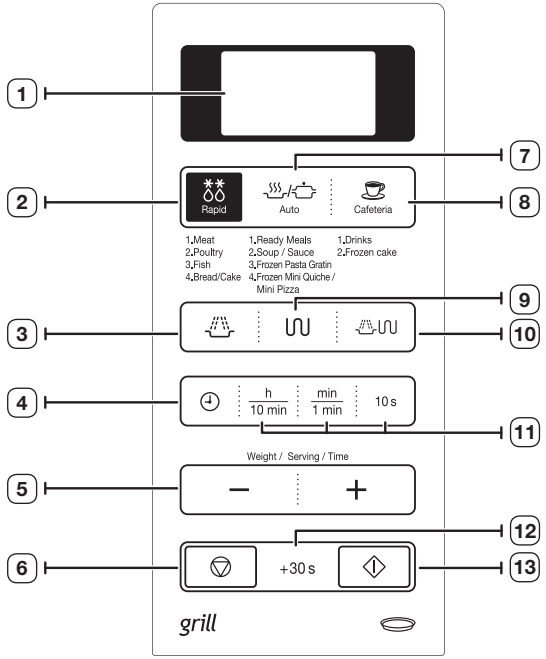
OVEN



1. VENTILATION HOLES
2. GRILL
3. LIGHT
4. DISPLAY
5. DOOR LATCHES
6. DOOR
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. CONTROL PANEL

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 3 2010-12-29 5:17:04

CONTROL PANEL



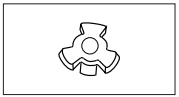
1. DISPLAY
2. AUTO RAPID DEFROST FEATURE
3. POWER LEVEL SETTING
4. CLOCK SETTING
5. PLUS/MINUS BUTTON (Cook time, Weight and Serving size)
6. STOP/CANCEL BUTTON
7. AUTO REHEAT/COOK SELECTION
8. CAFETERIA SELECTION
9. GRILL MODE SELECTION
10. COMBI MODE SELECTION
11. TIME SETTING
12. +30 s BUTTON
13. START BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

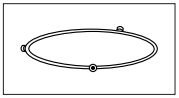
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



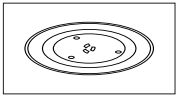
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



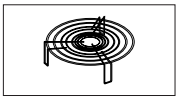
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



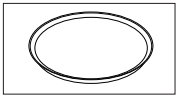
4. **Metal rack,** to be vplaced on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



4. **Crusty plate,** see page 16.

   Purpose : The crusty plate when using auto crusty cook function or manual crusty cook function.



DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 4 2010-12-29 5:17:04

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING — Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION — Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage.

- Warning; Fire hazard
- Warning; Hot surface
- Warning; Electricity
- Warning; Explosive material
- Do NOT attempt.
- Follow directions explicitly.
- Do NOT disassemble.
- Unplug the power plug from the wall socket.
- Do NOT touch.
- Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
- Call the service center for help.
- Note
- Important

PRECAUTION TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 5 2010-12-29 5:17:05

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door (bent)
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

⚠ WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 6 2010-12-29 5:17:08

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance	✓	✓	✓	✓
The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✓	✓	✓	✓
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓
WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 7 2010-12-29 5:17:10

This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓
during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away (Cleaning function model only)		✓	✓	
Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)	✓	✓	✓	✓
Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.)	✓	✓	✓	✓

⚠ CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;	✓		✓	
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✓		✓	✓
The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✓	✓		✓

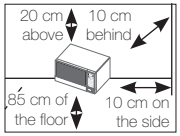
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual (see Installing Your Microwave Oven)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 8 2010-12-29 5:17:12

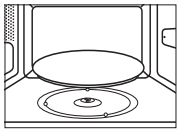
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
Install the roller ring and turntable.
Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

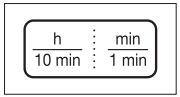
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1.

To display the time in the...	**Then press the Clock button...**
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice

2. Set the hour with the **h** button and the minutes with the **min** button.



3. When the right time is displayed, press the **Clock** button again to start the clock.

Result : The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

ENGLISH

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 9 2010-12-29 5:17:12

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

The oven does not start when you press the Start button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **Start** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

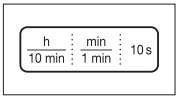
COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Power Level** button.

Result : The 850 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the **Power Level** button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.

2. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button.



3. Press the **Start** button.

Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 10 2010-12-29 5:17:12

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power Level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	850 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I	600 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	300 W	1100 W

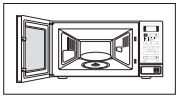
If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

STOPPING THE COOKING

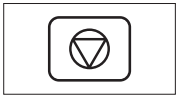
You can stop cooking at any time to check the food.

1. To stop temporarily;
Open the door.



Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Start** again.

2. To stop completely;
Press the **Stop/Cancel** button.



Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop/Cancel** button again.

You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop/Cancel**.

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the +30 s button once for each 30 seconds to be added.

1. Press the **+30 s** button once for each 30 seconds to be added.

2. Press the **Start** button.

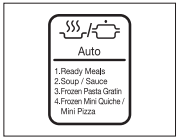
ENGLISH

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 11 2010-12-29 5:17:13

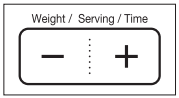
USING THE AUTO REHEAT/COOK FEATURE

The Auto Reheat/Cook feature has four pre-programmed cooking time. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by pressing the Up/Down button. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat/Cook** button once or more times.



2. Select the size of the serving by pressing the **Plus/ Minus** button.
(Refer to the table on the side.)



3. Press the **Start** button.

Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

AUTO REHEAT/COOK SETTINGS

The following table presents the various Auto Reheat/Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

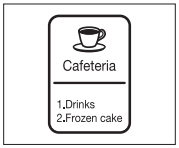
Code/Food	Portion	Standing time
1. Ready Meals (Chilled)	300-350 g / 400-450 g	3 min.
	Recommendations	
	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).	
2. Soup/Sauce (Chilled)	200-250 g / 300-350 g / 400-450 g	3 min.
	Recommendations	
	Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl. Cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.	
3. Frozen Pasta Gratin	200 g / 400 g	3 min.
	Recommendations	
	Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl. Cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.	
4. Frozen Mini Quiche/Mini Pizza	150 g (4-6 pcs) / 250 g (7-9 pcs)	-
	Recommendations	
	Put the frozen mini- quiche or mini- pizza evenly on the rack.	

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 12 2010-12-29 5:17:13

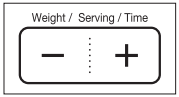
USING THE CAFETERIA FEATURE

With the Cafeteria feature, the cooking time is set automatically.
You can adjust the number of servings by pressing the Up/Down button.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Cafeteria** button once or more times.



2. Select the size of the serving by pressing the **Plus/ Minus** button.
(Refer to the table on the side.)



3. Press the **Start** button.

Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

CAFETERIA SETTINGS

The following table presents Auto Programmes for reheating drinks and defrosting frozen cake.
It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations.
Programme no. 1 is running with microwave energy only. Programme no. 2 is running with a combination of microwaves and grill.

Code/Food	Serving size	Standing time
1. Drinks Coffee, milk, tea, water (room temperature)	150 ml(1 cup) / 250 ml (1 mug)	1-2 min.
	Recommendations	
	Pour into a ceramic cup (150 ml) or mug (250 ml) and place in the centre of turntable. Reheat uncovered. Stir carefully before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).	
2. Frozen Cake	100 g (1 pc) / 200 g (2 pcs) 300 g (2-3 pcs) / 400 g (3-4 pcs) 500 g (4 pcs)	5-15 min.
	Recommendations	
	Put flat frozen cake pieces (-18 °C) directly on metal rack. Put bigger pieces and muffins on turntable. Put one piece in the centre, put 2 pieces opposite to each other and 3-4 cake pieces in a circle. By the help of the heater the cake will be warmed and crisp up. This programme is suitable for cake pieces such as apple cake with crumble topping, streusel cake, cake with poppy seeds and muffins. It is not suitable for a whole cake, cake with cream filling and cake with chocolate topping.	

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 13 2010-12-29 5:17:13

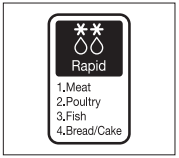
USING THE AUTO RAPID DEFROST FEATURE

The Auto Rapid Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish. The defrost time and power level are set automatically.
You simply select the programme and the weight.

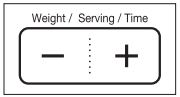
Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Rapid Defrost** button one or more times.
   (Refer to the table on the opposite page for further details)



2. Select the food weight by pressing the **Plus/Minus** button. It is possible to set up to a maximum of 2000 g.



3. Press the **Start** button.

Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press **Start** button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 10 for further details.

AUTO RAPID DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Auto Rapid Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a ceramic plate.

Code/Food	Serving size	Standing time
1. Meat	200-2000 g	20-60 min.
	Recommendations	
	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.	
2. Poultry	200-2000 g	20-60 min.
	Recommendations	
	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.	
3. Fish	200-2000 g	20-50 min.
	Recommendations	
	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.	
4. Bread/ Cake	100-1000 g	5-20 min.
	Recommendations	
	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps.	
	Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.	

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 24.

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 14 2010-12-29 5:17:13

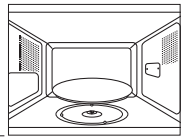
CHOOSING THE HEATING ELEMENT POSITION

The heating element is used when grilling. There is only one position listed. We need to tell consumers when it should be placed in the vertical position.

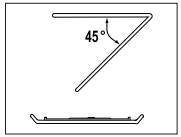
- Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking

Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.

To set the heating element to the...	Then...
Horizontal position (grill or combined microwave + grill).	• Pull the heating element towards you. • Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven.



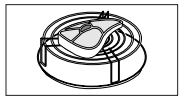
When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and ovenproof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.

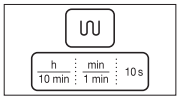


For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 18-19.

GRILLING

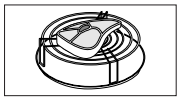
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. For this purpose, a grill rack is supplied with your microwave oven.

1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** button and set the preheat time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button.



2. Press the **Start** button.

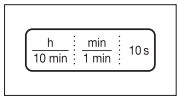
3. Open the door and place the food on the rack. Close the door.



4. Press the **Grill** button.

Result : The follwing indications are displayed:

5. Set the Grilling time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button.
The maximum grilling time is 60 minutes.



6. Press the **Start** button.

Result : Grilling cooking start. When it has finished.

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot. Check that the heating element is in the horizontal position.

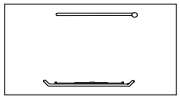
GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 15 2010-12-29 5:17:13

COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

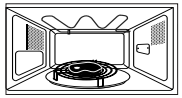
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

- **ALWAYS** use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- **ALWAYS** use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer page 15 for further details.



2. Open the oven door.
Place the food on the rack and the rack on the turntable.
Close the door.



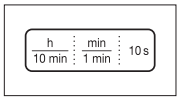
3. Press the **Combi** button.

Result : The following indications are displayed:

(microwave and grill mode)
600 W (out power)

- Select the appropriate power level by pressing the **Combi** button again until the corresponding power level is displayed.
- You cannot set the temperature of the grill.

4. Set the Grilling time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button.
The maximum grilling time is 60 minutes.



5. Press the **Start** button.

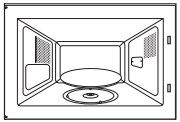
Result : Combination cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

- The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

USING THE MANUAL CRUSTY COOK FUNCTION

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see side page).
The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.



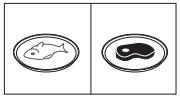
- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.

CAUTION Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.

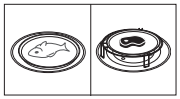
CAUTION Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.

3. Place the food on the crusty plate.



- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowels.
- Never place the crusty plate in the oven without turntable.

4. Place the crusty plate on the metal rack(or turntable) in the microwave.



5. Select the appropriate cooking time and power.
Refer to the table on the next page.

- **How to clean the Crusty Plate**
  Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.
- **Please Note**
  The crusty plate is not dishwasher-safe.

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 16 2010-12-29 5:17:14

CRUSTY PLATE SETTING

We recommend to preheat the crust plate directly on the turntable.
Preheat the crusty plate with 600 W + Grill function and follow the times and instructions in the table.

Food	Portion	Preheaing Time	Power	Cooking Time
Bacon	4 Slices (80 g)	3 min	600 W + Grill	3½-4 min.
	Recommendations			
	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on the rack.			
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	3 min	450 W + Grill	4½-5 min.
	Recommendations			
	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack.			
Burger (frozen)	2 pieces (125 g)	3 min	600 W + Grill	7-7½ min.
	Recommendations			
	Preheat crusty plate. Put frozen burger in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 4-5 min.			
Baguettes (frozen)	200-250 g (2 pcs)	4 min	450 W + Grill	8-9 min.
	Recommendations			
	Preheat crusty plate. Put one baguette beside the centre, 2 baguettes side by side on the plate. Put crusty plate on rack.			
Pizza (frozen)	300-350 g	4 min	600 W + Grill	9-10 min.
	Recommendations			
	Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on the crusty plate. Put crusty plate on the rack.			

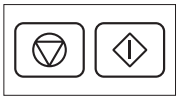
Food	Portion	Preheaing Time	Power	Cooking Time
Baked Potatoes	250 g 500 g	3 min	600 W + Grill	5-6 min. 8-9 min.
	Recommendations			
	Preheat crusty plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crusty plate with the cut side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.			
Fish Fingers (frozen)	150 g (5 pcs) 300 g(10 pcs)	4 min	600 W + Grill	7-8 min. 9-10 min.
	Recommendations			
	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 4 min (5 pcs) or after 6 min (10 pcs).			
Chicken Nuggets (frozen)	125 g 250 g	4 min	600 W + Grill	5-5½ min. 7½-8 min.
	Recommendations			
	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 3 min (125 g) or 5 min (250 g).			
Pizza (chilled)	300-350 g	4 min	450 W + Grill	6½-7½ min.
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on rack.			

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 17 2010-12-29 5:17:14

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Stop/Cancel** and **Start** buttons at the same time.

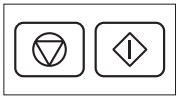


Result :

- The following indication is displayed.

- The oven does not beep each time you press a button.

2. To switch the beeper back on, press the **Stop/Cancel** and **Start** buttons again at the same time.



Result :

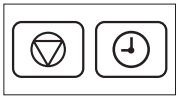
- The following indication is displayed.

- The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

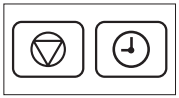
1. Press the **Stop/Cancel** and **Clock** buttons at the same time.



Result :

- The oven is locked (no funtions can be selected).
- The display shows “L”.

2. To unlock the oven, press the **Stop/Cancel** and **Clock** buttons again at the same time.



Result :

- The oven can be used normally.

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 18 2010-12-29 5:17:15

Cookware	Microwave-Safe	Comments
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**
✓✗ **: Use Caution**
✗ **: Unsafe**

ENGLISH

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 19 2010-12-29 5:17:15

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)
Spinach	150 g	600 W	4½-5½	2-3
	Instructions			
	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.			
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3
	Instructions			
	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.			
Peas	300 g	600 W	7½-8½	2-3
	Instructions			
	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.			
Green Beans	300 g	600 W	8-9	2-3
	Instructions			
	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.			
Mixed Vegetables (carrots/peas/ corn)	300 g	600 W	7½-8½	2-3
	Instructions			
	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.			
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3
	Instructions			
	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.			

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 20 2010-12-29 5:17:15

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)
White Rice (parboiled)	250 g	850 W	16-17	5
	Instructions			
	Add 500 ml cold water.			
Brown Rice (parboiled)	250 g	850 W	21-22	5
	Instructions			
	Add 500 ml cold water.			
Mixed Rice (rice + wild rice)	250 g	850 W	17-18	5
	Instructions			
	Add 500 ml cold water.			
Mixed Corn (rice + grain)	250 g	850 W	18-19	5
	Instructions			
	Add 400 ml cold water.			
Pasta	250 g	850 W	11-12	5
	Instructions			
	Add 1000 ml hot water.			

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (850 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)
Broccoli	250 g / 500 g	4-4½ / 8-8½	3
	Instructions		
	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.		
Brussels Sprouts	250 g	5½-6½	3
	Instructions		
	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.		
Carrots	250 g	4½-5	3
	Instructions		
	Cut carrots into even sized slices.		
Cauliflower	250 g / 500 g	5-5½ / 8½-9	3
	Instructions		
	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.		
Courgettes	250 g	3½-4	3
	Instructions		
	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.		
Egg Plants	250 g	3½-4	3
	Instructions		
	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.		
Leeks	250 g	4½-5	3
	Instructions		
	Cut leeks into thick slices.		

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 21 2010-12-29 5:17:15

Cooking Guide for fresh vegetables (continued)

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3
	Instructions		
	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.		
Onions	250 g	5½-6	3
	Instructions		
	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.		
Pepper	250 g	4½-5	3
	Instructions		
	Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3
	Instructions		
	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.		
Turnip Cabbage	250 g	5-5½	3
	Instructions		
	Cut turnip cabbage into small cubes.		

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide.
The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 850 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 22 2010-12-29 5:17:15

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: about 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3
	Instructions			
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3
	Instructions			
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec to 1 min.	2-3
	Instructions			
	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.			

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 23 2010-12-29 5:17:15

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)
Drinks Coffee, milk, tea, water (room temperature)	150 ml(1 cup) 250 ml(1 mug)	850 W	1-1½ 1½-2	1-2
	Instructions			
	Pour in to a ceramic cup (150 ml) or mug (250 ml) and place in the centre of turntable. Reheat uncovered. Stir carefully before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).			
Soup (chilled)	250 g	850 W	3-3½	2-3
	Instructions			
	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Stew (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	2-3
	Instructions			
	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.			
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	3
	Instructions			
	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.			
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5-6	3
	Instructions			
	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.			
Plated Meal (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	3
	Instructions			
	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.			

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting.

The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 24 2010-12-29 5:17:15

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)
Meat			
Minced beef	250 g	6½-7½	5-25
	500 g	13-14	
Pork steaks	250 g	7½-8½	
	Instructions		
	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!		
Poultry			
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14½-15½	15-40
Whole chicken	900 g	28-30	
	Instructions		
	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!		
Fish			
Fish fillets	250 g (2 pcs)	6-7	5-15
	400 g (4 pcs)	12-13	
	Instructions		
	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!		
Fruits			
Berries	250 g	6-7	5-10
	Instructions		
	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).		

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)
Bread			
Bread rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	½-1 2-2 ½	5-20
Toast/ Sandwich	250 g	4½-5	
German bread (wheat + rye flour)	500 g	8-10	
	Instructions		
	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!		

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 25 2010-12-29 5:17:15

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.
Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 26 2010-12-29 5:17:15

Grill Guide for Frozen Food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st Side time (min.)	2nd Side time (min.)
Bread Rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Grill only 1-2 1-2
	Instructions			
	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.			
Baguettes + topping (tomatoes, cheese, ham, mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	450 W + Grill	8-9	-
	Instructions			
	Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Gratin (vegetables potatoes)	400 g	450 W+ Grill	13-14	-
	Instructions			
	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	600 W+ Grill	14-15	-
	Instructions			
	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Chicken Nuggets	250 g	450 W+ Grill	5-5½	3-3½
	Instructions			
	Put chicken nuggets on the rack.			
Oven Chips	250 g	450 W+ Grill	9-11	4-5
	Instructions			
	Put oven chips evenly on baking paper on the rack			

Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st Side time (min.)	2nd Side time (min.)
Toast Slices	4 pcs(each 25 g)	Grill only	4-5	4½-5½
	Instructions			
	Put the toast slices side by side on the rack.			
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3
	Instructions			
	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.			
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	300 W + Grill	3½-4½ 6-7	-
	Instructions			
	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.			
Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Instructions			
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toast opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	250 g / 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-
	Instructions			
	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.			
Chicken Pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8-9	9-10
	Instructions			
	Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Lamb Chops (medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	11-13	8-9
	Instructions			
	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 27 2010-12-29 5:17:15

Grill Guide for Fresh Food (continued)

Fresh Food	Portion	Power	1st Side time (min.)	2nd Side time (min.)
Pork Steaks	250 g (2 pcs)	MW + Grill	300 W + Grill 7-8	Grill only 6-7
	Instructions			
	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	1 apple (about 200 g) 2 apples (about 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-
	Instructions			
	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.			

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 850 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 850 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 850 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 850 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 28 2010-12-29 5:17:15

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

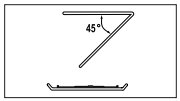
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 29 2010-12-29 5:17:15

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	GE83DT
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1300 W 1100 W 2400 W
Output power	100 W/850 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 369 mm 330 x 211 x 329 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 14 kg approx

MEMO

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 30 2010-12-29 5:17:15

MEMO

MEMO

GE83DT-BAL_03761E_EN.indd 31 2010-12-29 5:17:15

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Code No.: DE68-03761E